



CARTE DÎNER

19 H · 22 H

CHEFFE EXECUTIVE

Virginie Basselot

CHEF DE CUISINE N LA PLAGE

Kévin Pasquet

À PARTAGER · TO SHARE

PINSA À LA TRUFFE D'ÉTÉ ✓ <i>Summer truffle pinsa</i>	27€
NOTRE PANIER DE MINI LÉGUMES ✓ houmous basilic et panisses <i>Our basket of mini vegetables, basil hummus and panisses</i>	26€
TEMPURA D'HARICOTS VERTS ✓ crème ciboulette <i>Green bean tempura, chive cream</i>	18€
LES HÛÎTRES DE GIOL DE MÉDITERRANÉE <i>Mediterranean «Giol» oysters</i>	6 pièces/28€
PALOURDES JAPONAISES EN PERSILLADE <i>Japanese clams with parsley and garlic sauce</i>	32€
LE CAVIAR DE SOLOGNE 50G BLINIS ET CRÈME <i>French caviar from Sologne 50g served with blini and French fresh cream</i>	160€

SALADES & CRUDOS SALADS & CRUDOS

FRAÎCHEUR CONCOMBRE TZATZIKI DE PETITS POIS ✓ 28€ ricotta de brebis, olives et pickles d'oignons rouges <i>Cucumber salad with pea Tzatziki, sheep's milk ricotta, olives and red onion pickles</i>	
LA BURRATA DES POUILLES ✓ 125g/28€ · 250g/50€ méli-mélo de tomates cerises, pesto de basilic <i>Burrata di Puglia, cherry tomato medley, basil pesto</i>	
LA SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER 30€ <i>Chicken Caesar salad</i>	
LA GAMBAS ET L'AVOCAT 34€ en tempura, sauce gochujang <i>King prawns and avocado, tempura-style, with gochujang sauce</i>	
CEVICHE DE LOUP DE MÉDITERRANÉE AUX AGRUMES 32€ <i>Sea bass ceviche with citrus fruits</i>	
LE THON JUSTE SAISI 34€ sauce tonnato <i>Tuna tataki, with tonnato sauce</i>	
GRAVELAX DE FAUX FILET FUMÉ EN CARPACCIO 29€ huile de basilic, roquette et parmesan <i>Gravelax of smoked sirloin steak in carpaccio style, basil oil, rocket and Parmesan cheese</i>	

PÂTES · PASTA

LINGUINE VONGOLE	42€
TROFFIE AL PESTO 	36€
cœur de burrata et tomates cerises <i>Troffie with pesto, burrata heart and cherry tomatoes</i>	
MAFALDE CORTE AU CITRON ET À L'AIL 	34€
<i>Mafalde Corte with lemon and garlic</i>	

DANS NOS PRÉS · IN OUR MEADOWS

NOIX D'ENTRECÔTE	49€
sauce béarnaise légère <i>Rib-eye steak, light béarnaise sauce</i>	
CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE	52€
citron et sélection de graines torréfiées <i>Veal Milanese, lemon and selection of roasted seeds</i>	
COQUELET MARINÉ CAJUN	39€
<i>Cajun marinated cockerel</i>	
CÔTE DE BŒUF DE 1 KG	180€
à partager, sauce chimichurri <i>1kg Prime rib of beef, to share, chimichurri sauce</i>	

Nos viandes sont proposées avec une garniture au choix.
Our meats are offered with a side dish of your choice.

PRÈS DE NOS CÔTES NEAR OUR COASTS

LE ROUGET JUSTE NACRÉ	48€
rouille, consommé bouillabaisse, condiment pissaladière <i>Pearly red mullet with rouille, bouillabaisse broth and pissaladière seasoning</i>	
FILET DE DAURADE	39€
sauce hollandaise verveine, artichauts barigoules <i>Sea bream fillet with verbena hollandaise sauce and barigoule-style artichokes</i>	
SOLE GRILLÉE	70€
beurre meunière, purée aux herbes <i>Grilled sole meunière style, mashed potatoes with fine herbs</i>	
NOTRE SÉLECTION DE POISSONS GRILLÉS	Selon le poids
garniture au choix et sauce vierge <i>Our grilled catch is served with a side of your choice and virgin sauce</i>	
NOTRE LOUP DE MER EN CROÛTE DE SEL	18€/100g
garniture au choix et sauce vierge <i>Salt-crusted sea bass is served with a side of your choice and virgin sauce</i>	
LE HOMARD ENTIER	22€/100g
linguine à la puttanesca <i>The whole lobster is served with linguine alla puttanesca</i>	

GARNITURES · SIDES

10€

POMMES ALLUMETTES · *French fries* ✓

PANACHÉ DE TOMATES CERISES · *Cherry tomatoes* ✓

SALADE CROQUANTE · *Crunchy salad* ✓

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE · *Green beans with parsley* ✓

PURÉE DE POMMES DE TERRE · *Mashed potatoes* ✓

SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ · *Summer truffle supplement* 10€

DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

18€

Our selection of cheeses

NOTRE PÂTISSERIE DU MOMENT

18€

Our current pastry

L'INSTANT GLACÉ CHOCOLAT

18€

Glace chocolat, ganache chocolat, crumble,
grué de cacao caramélisé, Mikado

*Chocolate Frozen Delight, chocolate ice cream, chocolate ganache,
crumble, caramelised cocoa nibs, Mikado*

COUPE DE FRUITS DE SAISON

16€

Fresh seasonal fruit cup

GLACES ET SORBETS DE LOURMARIN

6€/boule

Ice creams and sorbets from Lourmarin

LES FRUITS GIVRÉS DE LA « MAISON SORBETTI »

18€

À PARTAGER · TO SHARE

PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS

70€

Platter of fresh and frosted fruits

LA MOUSSE AU CHOCOLAT ET SES TOPPINGS

36€

Chocolate mousse with toppings

Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prix nets et service compris. Pour le plus grand confort de tous, merci de mettre votre mobile en mode silencieux. Aucun règlement par chèque n'est accepté.

Allergens list is available on request. All our meats are of European origin. Net prices and service included. For the greatest comfort of all, please put your mobile in silent mode. No payment by check is accepted.


✓ Plat Végétarien / Vegetarian

NOS CHAMPAGNES OUR CHAMPAGNES

	 12 cl	 75 cl	 150 cl
Deutz « Brut Classic »	25€	150€	260€
Bollinger « Spécial Cuvée »		180€	
R.Pouillon & Fils « Grande Vallée »		150€	
Ruinart « Blanc de Blancs »		290€	540€
Drappier « Blanc de Blancs »		180€	
Deutz « Brut Rosé »	29€	180€	320€
Billecart Salmon « Rosé »		240€	
Drappier « Rosé de Saignée »		180€	
Dom Pérignon 2015		690€	
Dom Ruinart « Blanc de Blancs »		620€	

LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

BLANCS · WHITES

	 15 cl
AOP Côtes de Provence Château la Tour de l'Évêque, Sainte-Anne 2025	12€
AOP Chablis 1 ^{er} Cru Domaine Pinson « Mont de Milieu » 2023	28€
AOP Sancerre - Domaine Daniel Chotard 2024	15€

ROSÉS · ROSÉS

AOP Côtes de Provence - Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse » 2025 <i>AB</i>	13€
AOP Côtes de Provence - Château Peyrassol 2025	15€
AOP Côtes de Provence - Château Minuty « Rose et Or »	20€

ROUGES · REDS

AOP Côtes de Provence Château la Tour de l'Évêque, Sainte-Anne 2025	12€
AOP Bourgogne - Domaine Nicolas Rossignol 2022	16€
AOP Saint-Émilion Grand Cru - Château Cartier 2021 <i>AB</i>	18€

SÉLECTION AU VERRE DE NOTRE SOMMELIER

SELECTION BY THE GLASS FROM OUR SOMMELIER

14€

AOP : appellation d'origine protégée / IGT, PGI, IGP : indication géographique protégée
AB : agriculture biologique

NOS BLANCS · OUR WHITES


75 cl


150 cl

PROVENCE

AOP Bellet - Château de Crémat « Rose Blanche » 2025	85€	
AOP Côtes de Provence Château la Tour de l'Évêque, Sainte-Anne 2025	58€	125€
AOP Côtes de Provence - Domaine Gavoty « Clarendon » 2024	100€	
IGP Île de Beauté - Domaine E. Petre « Pisè » 2023	95€	

BOURGOGNE

AOP Rully - Domaine Antoine Olivier 2024	98€	
AOP Chablis 1 ^{er} Cru Domaine Pinson « Mont de Milieu » 2023	150€	
AOP Puligny-Montrachet « Les Aubues » Domaine Morey Coffinet 2022	230€	

LOIRE

AOP Sancerre - Domaine Daniel Chotard 2024	75€	
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine Jo Landron 2025	65€	125€

RHÔNE

AOP Crozes-Hermitage - Domaine Graeme & Julie Bott 2024	90€	
---	-----	--

VINS ÉTRANGERS

Italie - IGT Terre Siciliane - Nerello Mascalese « Ayunta »	95€	
Grèce - PGI Péloponnèse - Giannikos Winery « Windmill » 2023	75€	

NOS ROSÉS · OUR ROSÉS

PROVENCE

AOP Côtes de Provence Château Sainte Roseline « Lampe de Méduse » 2025 AB	74€	150€
AOP Côtes de Provence Château d'Esclans « Whispering Angel » 2024	85€	
AOP Côtes de Provence - Château Peyrassol 2025	80€	
AOP Côteaux Varois en Provence Domaine La Rose Des Vents 2025 AB	60€	120€
AOP Bandol - Domaine de Terrebrune 2025 AB	90€	
AOP Corse Figari - Clos Canarelli 2024	80€	
AOP Côtes de Provence - Château d'Esclan « Garrus » 2021	295€	

AOP : appellation d'origine protégée / IGT, PGI, IGP : indication géographique protégée
AB : agriculture biologique

NOS ROUGES · OUR REDS


75 cl


150 cl

PROVENCE

AOP Côtes de Provence Château la Tour de l'Évêque, Sainte-Anne 2025	58€
AOP Coteaux-Varois en Provence Château Carpe Diem « Majors » 2022	80€
IGP Alpes-Maritimes - Domaine de Toasc « [Si-RA] » 2023	105€

BOURGOGNE

AOP Bourgogne - Domaine Nicolas Rossignol 2022	85€
AOP Volnay - Domaine Nicolas Rossignol 2022	135€
AOP Savigny-les-Beaune 1 ^{er} Cru Domaine Antoine Olivier 2023	150€

LOIRE

AOP Saumur-Champigny Domaine Antoine Sanzay « La Paterne » 2021	60€
--	-----

BORDEAUX

AOP Saint-Émilion Grand Cru - Château Cartier 2021 ^{AB}	85€
AOP Pauillac Château Grand Puy Ducasse 5 ^{ème} Cru Classé 2021	120€

AOP : appellation d'origine protégée / IGT, PGI, IGP : indication géographique protégée
^{AB} : agriculture biologique

LES APÉRITIFS · APERITIFS

Pastis 51 / Ricard	4 cl 12€
Kir vin blanc	12 cl 12€
Porto blanc ou rouge · <i>White or red</i>	8 cl 12€
Suze / Martini / Campari	5 cl 12€

Evian / Badoit Rouge / Perrier	33 cl 8€
Aqua Panna / San Pellegrino	75 cl 10€

Sirup à l'eau · <i>Water syrup</i>	25 cl 6€
Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola Zero / Sprite / Orangina	33 cl 9€
FuzeTea Pêche	25 cl 9€
Sélection de jus · <i>Selection of juices</i> - Maison Meneau <i>Orange pressée / Pamplemousse pressé / Citron pressé</i> <i>Squeezed orange / Squeezed grapefruit / Squeezed lemon</i>	33 cl 10€

Fever Tree Tonic Water / Mediterranean Limonade	20 cl 8€
Ginger Beer / Ginger Ale	20 cl 8€

BIÈRES À LA PRESSION · <i>DRAUGHT BEERS</i>	25 cl 7€ / 50 cl 13€
Moretti Blonde	
« Fada » Blanche	

BIÈRES BOUTEILLE · <i>BOTTLED BEERS</i>	
Heineken 0.0 - sans alcool · <i>non alcoholic</i>	33 cl 8€
Pietra IPA / Corona Blonde / Blue Coast Ambrée	33 cl 10€

MOCKTAIL BLOOM	20 cl 18€
French bloom, Cordial fraise, jus bergamote <i>French bloom, Strawberry Cordial, bergamot juice</i>	

FRENCH BLOOM	12 cl	37,5 cl	75 cl
Pétillant Bio Brut sans alcool · <i>non alcoholic</i>	16€	35€	80€

LES THÉS & CAFÉS TEAS & COFFEES

Expresso ou décaféiné « Grande Réserve Malongo »	7€
Lait chaud ou froid · <i>Hot or cold milk</i>	5€
Double expresso « Grande Réserve Malongo »	10€
Thé · <i>Tea</i> (Darjeeling / Blue of London / Hammam)	10€
Cappuccino / Chocolat Chaud · <i>Hot chocolate / Matcha</i>	12€
Café frappé / Matcha frappé / Chocolat frappé / Thé glacé <i>Iced coffee / Iced matcha / Iced chocolate / Iced tea</i>	12€

Sélection de thés et cafés certifiés durables · *Selection of teas and coffees sustainably certified*

MULE O'CLOCK

25 cl 20€

CARAÏBES

Rhum, coco, Ginger Beer · *Rhum, coconut, Ginger Beer*

MEXICO

Mezcal, pomme, Ginger Beer · *Mezcal, apple, Ginger Beer*

LONDON

Gin, citron vert, Ginger Beer · *Gin, lime, Ginger Beer*

GET YOUR STYLE

20 cl 20€

FROZEN

MANGO COLADA

Rhum, Cointreau, ananas avec lait de coco, sorbet mangue
Rum, Cointreau, pineapple with coconut milk, mango sorbet

VELOURS TONKA

Vodka infusée à la fève de tonka, purée de fruits rouges, jus de citron, sirop de miel
Tonka bean-infused vodka, red berry purée, lemon juice, honey syrup

JUICY

MAKANI

Rhum ambré, fruit de la passion, citron vert, jus d'ananas, liqueur de vanille
Amber rum, passion fruit, lime, pineapple juice, vanilla liqueur

JARDIN D'AZUR

Tequila 1800 Silver, jus de mangue, jus de citron vert, sirop d'agave
Tequila 1800 Silver, mango juice, lime juice, agave syrup

FIZZY

RIVAGE BASILIC

Gin Hendrick's, jus de citron, sirop de basilic, Tonic Mediterranean
Hendrick's gin, lemon juice, basil syrup, Mediterranean Tonic

PERLE ROSÉE

Champagne Deutz, Italicus, Cordial fraise, liqueur de framboise
Deutz Champagne, Italicus, strawberry Cordial, raspberry liqueur

OLD MODERN STYLE

8,5 cl 20€

BRISE D'AGRUMES

Gin Hendrick's Another, Cointreau, jus de citron, sirop fleur d'oranger
Hendrick's Another gin, Cointreau, lime juice, orange blossom syrup

LE SINGE BOTANIQUE

Whisky Monkey Shoulder, liqueur de sureau, jus de citron, sirop de thym
Monkey Shoulder whisky, elderflower liqueur, lemon juice, thyme syrup

COGNAC ELIXIR

Remy Martin VSOP, Cointreau, jus de citron, Cordial gingembre
Remy Martin VSOP, Cointreau, lemon juice, ginger Cordial

MOCKTAILS

15€

DETOX JUICE – DETOX PAPILLA

30 cl

Concombre frais, céleri branche, menthe fraîche, gingembre, jus de pomme, citron vert
Fresh cucumber, celery stick, fresh mint, ginger, apple juice, lime

NOIX DE COCO BY MOCO

Eau de coco fraîche · *Fresh coconut water*

N THÉRAPIE

25 cl

Cordial gingembre, pamplemousse, agave, fleur de thé Scandinave
Ginger Cordial, grapefruit, agave and Scandinavian tea flower

EXOTIC ICE TEA

20 cl

Mangue, fruit de la passion, citron vert, thé noir
Mango, passion fruit, lime, black tea

FLEUR DE DRAGON

20 cl 18€

Fruit du dragon, jus de cranberry, sucre de canne, citron jaune
Dragon fruit, cranberry juice, cane sugar, yellow lemon

L'ensemble des cocktails internationaux et sans alcool, est disponible à la demande

20€

All international and non-alcoholic cocktails is available on request

Prix nets, taxes et service compris · *Net prices, tax and service included*