

BIÈRES BEERS

- Pression Heineken
- Leffe 33cl
- Corona 33cl

25cl	5,50€	50cl	8€
			7€
			7€

VINS WINES

Notre choix de vin au verre : rouge, blanc ou rosé
Our selection of wine by the glass : red, white or rosé

ROSÉS

- Château Les Valentines Caprice de Clémentine
- Domaine Siouvette Cuvée Marcel Galfard
- Château de Jasson Cuvée Eléonore

12cl	8€
50cl	75cl
32€	39€
	44€
	40€

BLANCS

- Château Les Valentines Caprice de Clémentine
- Domaine Siouvette Cuvée Marcel Galfard

32€	39€
	44€

BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

Eaux | Waters

- Evian, Perrier fines bulles, San Pellegrino
- Perrier 33cl

50cl	6€	100cl	8€
			6€

Sodas

- Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl
- Limonade, Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice tea 25cl

6€
5€

Jus | Juices

- Pressé orange, citron ou pamplemousse 14cl
- Squeezed orange, lemon or grapefruit*

8€

- Jus de fruits ananas, fraise, orange, pomme, mangue, cranberry 25cl
- Juices : pineapple, strawberry, orange, apple, mango, cranberry*

5€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

- Espresso, Décaféiné
- Double Espresso
- Cappuccino
- Thé, Infusion Tea, Herbal tea

4€
6,5€
7€
5€

Net prices, service included. List of allergens is available at the pool bar.
All our meat and poultry come from the European Union.
Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation.

© 2023 - 06 66 79 59 23



POOL HOUSE
DE 12H30 À 15H

# CLASSIC & PERFECT	20cl	15€
• Mojito Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda <i>Rhum, fresh mint, lime, brown sugar, soda</i>		
• Moscow Mule Vodka, ginger beer, citron vert <i>Vodka, ginger beer, lime</i>		
• Sex on the beach Vodka, crème de pêche, jus de pamplemousse, jus de cranberry <i>Vodka, peach schnapps, grapefruit juice, cranberry juice</i>		
• Aperol Spritz Aperol, Prosecco, soda <i>Aperol, Prosecco, soda</i>		
• Caïpirinha Cachaça, sirop de canne, citron vert <i>Cachaça, cane syrup, lime</i>		
• Dark & Stormy Black spiced rum, ginger beer, citron vert, bitter Angostura <i>Black spiced rum, ginger beer, lime, Angostura bitter</i>		

# SPRITZ & BUBBLY	20cl	15€
• Sexy Spritz Aperol, fruit de la passion, citron vert, eau gazeuse, Prosecco <i>Aperol, passion fruit, lime, sparkling water, Prosecco</i>		
• Champagne Pool Gin infusé à la pêche de vigne, St-Germain, fruits frais, Champagne <i>Peach infused gin, fresh fruits, St-Germain liquor, Champagne</i>		19€
• Bohemian Spritz Campari, St-Germain, pamplemousse, Peychauds bitter, Prosecco <i>Campari, St-Germain liquor, grapefruit, Peychaud's bitter, Prosecco</i>		15€
• Rossini Champagne, purée de fraise, citron jaune, vanille <i>Champagne, strawberry purée, lemon, vanilla</i>		18€

# POOL CREATIONS	20cl	15€
• It's Pool O'Clock Limoncello, herbes du sud, citron, ginger ale <i>Limoncello, Southern herbs, lemon, ginger ale</i>		
• My Maï Tai Rhum plantation, Falernum, jus d'ananas, jus de mangue, citron, crème de coco <i>Rhum plantation, Falernum, pineapple juice, mango juice, lemon, coconut cream</i>		
• Smoky Sexy Mezcal, poivre de Timut, liqueur de violette, ginger beer <i>Mezcal, Timut pepper, violet liquor, ginger beer</i>		
• Summertime Vodka infusée aux fruits d'été, menthe fraîche, sirop de pêche, citron vert, tonic yuzu <i>Infused vodka, fresh mint, peach syrup, lime, yuzu tonic</i>		

# MOCKTAILS	14cl	14€
• Hindi Jus de pomme, thé vert, sirop de basilic, concombre <i>Apple juice, green tea, basil syrup, cucumber</i>		
• Virgin Ginger Mojito Menthe fraîche, gingembre frais, citron vert, ginger ale <i>Fresh mint, fresh ginger, lime, ginger ale</i>		
• Virgin Mango Colada Jus de mangue, jus d'ananas, lait de coco <i>Mango juice, pineapple juice, coconut milk</i>		
• Zanzibar Jus de fraise, jus de cranberry, citron vert, plantes aromatiques, poivre de Timut, eau gazeuse <i>Strawberry juice, cranberry juice, lime, aromatics, Timut pepper, sparkling water</i>		

# HEALTHY JUICES	14cl	14€
• Votre cocktail Detox créé sur-mesure par votre Barman <i>Your Detox cocktail customized by your Barman</i>		

APEROS GOURMANDS	#TO SHARE... OR NOT TO SHARE !	
• Bol de pain pita grillé accompagné de houmous <i>Grilled pita bread with houmous</i>		7€
• Bol de frites fraîches maison <i>Bowl of homemade French fries</i>		7€

LES SALADES	# SUMMER VIBES	
• Haricots verts , noisettes, échalote, vinaigre de cidre et huile de noisette <i>Green beans, hazelnuts, shallot, cider vinegar, hazelnut oil</i>		19€
• Tomates, mozzarella di Buffala , pesto <i>Tomatoes, mozzarella di Buffala, pesto</i>		22€
• Saumon fumé maison et sa petite salade <i>Homemade smoked salmon, salad</i>		24€
• La Niçoise traditionnelle <i>Traditional Niçoise salad</i>		24€
• Artichauts , pommes de terre et poulpe grillé <i>Artichokes, potatoes and grilled octopus</i>		27€

SUR LE GRILL	# BBQ LOVERS	
• Brochette de volaille marinée <i>Marinated chicken skewer</i>		24€
• Côtelettes d'agneau au romarin <i>Lamb cutlets with rosemary</i>		28€
• Côte de bœuf Black Angus (2 personnes / 1kg) * <i>Black Angus prime rib (2 persons / 1 kg – price per person)</i>		42€ / personne
• Pavé de thon Albacore <i>Tuna steak</i>		28€
• Brochette de gambas <i>Gambas skewers</i>		30€
• Frites fraîches maison <i>Homemade French fries</i>		7€
• Salade verte <i>Green salad</i>		6€

Tous nos plats sont cuits sur notre grill au charbon de bois et sont accompagnés de légumes grillés et de sauce au choix : barbecue, poivre ou tartare.
*Prévoir 20 à 30 minutes d'attente pour la côte de bœuf.

*All our dishes are cooked on the charcoal barbecue, and are served with grilled vegetables and a choice of sauces: barbecue, black pepper or tartare.
Plan a 20 to 30 minute wait for the prime rib.

PAUSE SUCRÉE	# SWEET EMOTION	
• Bâtonnets glacés Emkipop O'fruits, Bienfaisants, Gourmands <i>Emkipop frozen lollies</i>		7€
• Le Tigré maison <i>Home made Tigré</i>		8€
• La tarte Tropézienne <i>Tropézienne tart</i>		10€
• Assiette de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>		14€

MENU 'TI PLOOF	15€
• Plat, dessert, sirop Au choix : nuggets, 1 côtelette d'agneau, filet de poisson <i>Main course, dessert and syrup Choice of: chicken nuggets, 1 lamb cutlet, fish filet</i>	

Prix nets et service compris. Liste des allergènes disponible au bar.
Toutes nos viandes et volailles viennent de l'Union Européenne.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.