

BIÈRES BEERS

- Pression Heineken
- Leffe 33cl
- Corona 33cl

25cl	4,5€	50cl	8€
			7€
			7€

VINS WINES

Notre choix de vin au verre, blanc ou rosé

ROSÉS

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

12cl	7€
50cl	27€
75cl	33€
	37€
	44€

BLANCS

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

27€	33€
	37€

BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

Eaux | Water

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

50cl	5€	100cl	7€
			5€

Sodas

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

5,5€

Jus | Juice

- Pressé orange, citron ou pamplemousse 20cl
- Squeezed orange, lemon or grapefruit

8€

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

5,5€

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.



POOL HOUSE

DE 12H30 À 15H

EN TERRAIN CONNU # ESSENTIALS 20cl

- **Mojito** Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda
Rhum, fresh mint, lime, brown sugar, soda
- **Blue Hawaii** Rhum, curaçao bleu, crème de coco, jus d'ananas
Rhum, blue curaçao, coco cream, pineapple juice
- **Piña Colada** Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, crème de coco
White rum blanc, dark rum, pineapple juice, coco cream
- **Aperol Spritz** Aperol, Prosecco, soda | *Aperol, Prosecco, soda*

15€

EN TERRE INCONNUE # MUST HAVE 20cl

- **Lady Breeze** Vodka, jus de cranberry, jus d'ananas, citron vert, sirop de pêche
Vodka, cranberry juice, pineaple juice, lime peach syrup
 - **Pool House Mule** Vodka, ginger beer, citron vert | *Vodka, ginger beer, lime*
 - **Cuba libre spicy** Rhum Captain Morgan, Coca-Cola, sirop de gingembre, citron vert
Rhum Captain Morgan, coca-cola, ginger syrup, lime
- ... et bien d'autres à découvrir au Pool House
... and much more to be discovered at the Pool House

15€

0% D'ALCOOL # NO GUILT 14cl

- **Virgin Colada / Virgin Mojito** Piña Colada / Mojito sans alcool
- **C.S.A** Jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de fraise
Orange juice, pineapple juice, mango juice, strawberry syrup
- **Baby Breeze** Jus de cranberry, jus d'ananas, citron vert, sirop de pêche
Cranberry juice, pineapple juice, lime, peach syrup
- **A.C.E maison** Orange pressée, jus de carotte fraîche, citron
Fresh orange and carrot juice, lemon
- **Café Frappé** Café glacé, sirop d'orgeat | *Ice coffee, orgeat almond syrup*
- **Milkshake** Vanille, fraise ou chocolat | *Vanilla, strawberry or chocolate*

10€

APERO GOURMANDS #TO SHARE... OR NOT TO SHARE

- **Bol de pain pita grillé** accompagné de houmous
Grilled pita bread with houmous
- **Bol de frites fraîches maison**
Bowl of home made French fries

7€

6€

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

#LES SALADES # SALADS

- **Haricots verts**, noisettes, échalote, vinaigre de cidre et huile de noisette
Green beans, hazelnuts, shallot, cider vinegar, hazelnut oil 17€
- **Tomates, mozzarella di Buffala**, pesto | *Tomatoes, mozzarella di Buffala, pesto* 19€
- **Champignons de Paris**, saumon fumé, crème au citron et à la ciboulette
Mushrooms, smoked salmon, cream with lemon and chive 19€
- **La niçoise traditionnelle** | *Traditional Niçoise salad* 22€
- **Artichauts**, pommes de terre et poulpe grillé
Artichokes, potatoes and grilled octopuss 25€
- **Roquette et truffe d'été** | *Rucola salad and summer truffle* 30€

SUR LA BRAISE # BBQ LOVERS

- **Brochette de volaille** marinée au curry | *Curry marinated chicken skewer* 22€
- **Côtelettes d'agneau** au romarin | *Lamb cutlets with rosemary* 26€
- **Côte de bœuf** (2 personnes / 1kg) * 38€ / personne
Prime rib (2 persons / 1 kg – price per person)
- **Pavé de thon** Albacore | *Tuna steak* 25€
- **Brochette de gambas** | *Gambas skewers* 28€
- **Frites fraîches maison** | *Home made French fries* 6€
- **Salade verte** | *Green salad* 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 de 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.

#PAUSE SUCRÉE # SWEET EMOTION

- **Bâtonnets glacés Emkipop** O'fruits, Bienfaisants, Gourmands
Emkipop frozen lollies 6€
- **Le brownie maison** | *Home made brownie* 6€
- **La tarte Tropézienne** | *Traditional Tropézienne tart* 10€
- **Assiette de fruits frais** | *Fresh fruit salad* 12€

MENU 'TI PLOOF

15€

Plat, dessert, sirop Au choix : nuggets, 1 côtelette d'agneau, filet de poisson
Main course, dessert and syrup Choice of : chicken nuggets, 1 lam cutlet, fish filet