

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
- Château de Jasson Cuvée Eléonore
- Domaine Siouvette Cuvée Siouvette

12cl	8€
50cl	32€
75cl	39€
	40€
	42€

BLANCS

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

32€	39€
	42€

BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

Eaux | Waters

- Eau microfiltrée, plate ou gazeuse 75cl
- Perrier 33cl

6€
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, orange, pomme, mangue, cranberry 25cl
- Juices : pineapple, orange, apple, mango, cranberry*

5€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

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

4€
6,5€
7€
5€



POOL HOUSE

DE 12H30 À 15H

CLASSIC & PERFECT

- **Caïpirinha** 8cl Cachaça, sirop de canne, citron vert | *Cachaça, cane syrup, lime*
- **Negroni** 10cl Gin, vermouth rouge, Campari | *Gin, red vermouth, Campari*
- **Mojito** 12cl Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda
Rhum, fresh mint, lime, brown sugar, soda
- **Moscow Mule** 20cl Vodka, ginger beer, citron vert | *Vodka, ginger beer, lime*
- **Bloody Mary** 20cl Vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce Worcestershire
Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce
- **Planteur** 20cl Rhum blanc, jus de fruits, cannelle
White rum, fruit juice, cinnamon

SPRITZ & BUBBLY 20cl

- **Apérol Spritz** Prosecco, Aperol, eau gazeuse, orange
Prosecco, Aperol, sparkling water, orange
- **Italicus Spritz** Italicus, Prosecco, citron vert, eau gazeuse, fruits rouges
Italicus, Prosecco, lime, sparkling water, red fruits
- **White Spritz** Liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche
Elderberry liqueur, Prosecco, lime, sparkling water, fresh mint

POOL CREATIONS 12cl

- **Peachy** Jus de pêche, cognac, amaretto, citron vert, blanc d'œuf, bitter orange
Peach juice, cognac, amaretto, lime, egg white, orange bitter
- **White Negroni** Gin, liqueur de sureau, Italicus, Vermouth dry
Gin, elderflower liqueur, Italicus, Vermouth dry
- **BBC** Baileys, jus de banane, crème coco | *Baileys, banana juice, coconut cream*
- **Clericot** Vin blanc sec, liqueur de pêche, whisky, cassonade, fruits frais
Dry white wine, peach liqueur, whisky, brown sugar, fresh fruit
- **Botaniste** Gin, jus de concombre, sirop de gingembre, citron vert, coriandre, concombre
Gin, cucumber juice, ginger syrup, lime, coriander, cucumber

MOCKTAILS 20cl

- **Hindi** Jus de pomme, thé vert, sirop de basilic, concombre
Apple juice, green tea, basil syrup, cucumber
- **Virgin Mango Mojito** Purée de mangue, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert
Mango puree, sparkling water, fresh mint, lime
- **Chose** Pamplemousse pressé, tonic, grenadine | *Squeezed grapefruit, tonic, grenadine*
- **Zen** Eau gazeuse, jus de concombre, menthe fraîche, citron vert
Sparkling water, cucumber juice, fresh mint, lime

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol is dangerous for your health, please consume with moderation.

13€

APEROS GOURMANDS GOURMET APERITIFS

- **Bol de pain pita grillé** accompagné de houmous 7€
Bowl of toasted pita bread with hummus
- **Bol de frites fraîches maison** 7€
Bowl of fresh homemade fries

LES SALADES SALADS

- **Salade grecque** tomates, concombre, feta, origan, olives noires 19€
Greek salad : Tomatoes, cucumber, feta, oregano, black olives
- **Tomates, mozzarella di Buffala**, pesto | *Tomatoes, mozzarella di Buffala, pesto* 22€
- **Saumon fumé maison** et son mesclun | *Homemade smoked salmon with mesclun* 24€
- **La Niçoise** traditionnelle, thon snacké | *Traditional niçoise with snacked tuna* 24€
- **Artichauts**, pommes de terre et poulpe grillé | *Artichokes, potatoes and grilled octopus* 27€

SUR LE GRILL ON THE GRILL

- **Brochette de volaille** marinée | *Brochette of marinated poultry* 24€
- **Hamburger**, frites fraîches maison | *Hamburger, fresh homemade fries* 24€
- **Côtelettes d'agneau** au romarin | *Lamb chops with rosemary* 28€
- **Côte de bœuf** (2 personnes / 1kg) * 42€ / personne
Cut of beef (2 people / 1 kg – price per person)
- **Pavé de thon** Albacore | *Albacore tuna pavé* 28€
- **Brochette de gambas** | *Brochette of prawns* 30€
- **Frites fraîches maison** | *Fresh homemade fries* 7€
- **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 20 à 30 minutes d'attente pour la côte de bœuf.

*All our dishes are cooked on our charcoal grill, garnished with grilled vegetables and your choice of barbecue, pepper or tartar sauce.
Allow 20 to 30 minutes for the cut of beef.

PAUSE SUCRÉE SWEET BREAK

- **Bâtonnets glacés Emkipop** O'fruits, Bienfaisants, Gourmands 7€
Emkipop ice cream sticks
- **Le brownie maison aux noix de pécan** | *Homemade pecan brownie* 7€
- **La tarte Tropézienne** | *Tropézienne tart* 10€
- **Assiette de fruits frais** | *Fresh fruit platter* 14€

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

jusqu'à 11 ans Up to 11 years old

- **Plat, dessert, sirop** Au choix : nuggets, côtelette d'agneau, filet de poisson
Main course, dessert and syrup Choice of : nuggets, lamb chop, fish fillet

Prix nets et service compris. Liste des allergènes disponible au bar. Toutes nos viandes et volailles viennent de l'Union Européenne.
Net prices and service included. List of allergens available at the bar. All our meat comes from the European Union.