

À PARTAGER / TO SHARE



PÂTÉ EN CROUTE - 16€

Pâté en crouste

CONDIMENT À L'ANCHOIS, CRUDITÉS - 14€

Anchovy condiment, raw vegetables

PANISSES - 9€

Chickpea fries

BEIGNETS DE MORUE, AÏOLI - 14€

Cod fritter, aioli sauce

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE - 19€

Sardines in olive oil

FOCACCIA DI RECCO - 16€

Focaccia with fresh cheese

SÉLECTION DE TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN

POUTARGUE (Bottarga) - 21€

CORAIL D'OURSIN (Sea urchin coral) - 21€

CRABE (Crabe) - 21€

STREET FOOD



CHEESEBURGER, FRITES - 24€

Steak haché, cheddar, tomate, salade, cornichon, oignon, sauce
Beef patty, cheddar, tomato, lettuce, pickles, onion, sauce

LOBSTER ROLL - 35€

Brioche, homard, mayonnaise à l'estragon, avocat, pickles
Brioche, lobster, tarragon mayonnaise, avocado, pickles

LCV PASTRAMI SANDWICH, FRITES - 24€

Pain de campagne, pastrami de bœuf, coleslaw, cheddar, sauce russe
Bread, beef pastrami, coleslaw, cheddar, russian dressing

FOCACCIA À LA MORTADELLE, STRACCIATELLA

ET PISTACHE - 21€

Pain pinsa, mortadelle, stracciatella, pistache et roquette

Pinsa bread, mortadella, stracciatella, pistachios and arugula

GARNITURES / SIDES



POMMES FRITES - 6€

French fries

SALADE VERTE - 6€

Green salad

SALADE MIXTE - 7€

Mixed salad

COLESLAW - 8€

Choux rouge, beterrave, pomme verte, carottes
Red cabbage, beet, green apple, carrots

ENFANTS / KIDS



FILETS DE POULET PANÉS, FRITES - 15€

Breaded chicken, French fries

CHEESEBURGER, FRITES - 17€

Cheeseburger, French fries

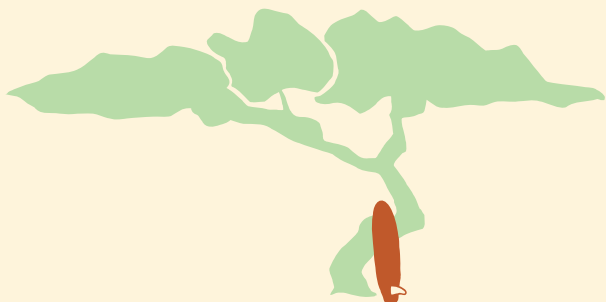
STEAK HACHÉ, FRITES - 16€

Beef patty, French fries

FISH AND CHIPS - 16€

Poisson pané, frites

Fish and French fries



Origine des viandes : **FRANCE, ITALIE, UE**
Carte des allergènes disponible sur demande

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

SALADES / SALADS



BURRATA 125GRS, PANZANELLA, OLIVES ET BASILIC - 22€

Burrata 125grs, tomate, pain, crudités, olive et basilic
125g burrata, tomatoe, bread, raw vegetables, olive and basil

SALADE NIÇOISE - 24€

Salade, thon, tomate, olive taggiasche, œuf dur et crudité
Lettuce, tuna, tomato, taggiasca olive, hard-boiled egg, and raw vegetables

«JULES CÉSAR» - 25€

Salade romaine, sauce César, poulet pané, tomate, croûton, œuf dur et parmesan
Romaine lettuce, caesar sauce, chicken, tomato, crouton, hard-boiled egg, and Parmesan

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, MIEL, NOIX ET RAISIN SEC - 23€

Salade, tomate, cebette, croûton de chèvre gratiné au miel, noix et raisin sec
Lettuce, tomatoe, scallion, goat's cheese crouton with honey, walnuts and raisins

PLATS / MAIN COURSES



POULPE À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE ET

SAUCE «TONNATO» - 33€

Grilled octopus, potatoes, and «tonnato» sauce

TARTARE DE THON, AVOCAT, PONZU, CORIANDRE, SÉSAME - 34€

Tuna tartare, avocado, ponzu, coriander, sesame seeds

CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE, BURRATINA, FRITES - 32€

Italian-style beef carpaccio, burratina, French fries

KEFTAS AU BŒUF ET AGNEAU, RAITA ET BABA GANOUSCH - 33€

Beef and lamb keftas, raita, baba ghanousch

PIZZAS / PIZZA



MARGHERITA - 19€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic et huile d'olive
Tomato sauce, mozzarella di Bufala, basil, and olive oil

BURRATA E PROSCIUTTO - 25€

Sauce tomate, roquette, burrata 125g, jambon cru de Sauris IGP, vieux balsamique
Tomato sauce, arugula, 125g burrata, Prosciutto di Sauris PGI, aged balsamic vinegar

DIAVOLA - 22€

Sauce tomate, spianata, mozzarella, oignon rôti, stracciatella
Tomato sauce, spianata, mozzarella, onions, stracciatella

QUATTRO FORMAGGI - 21€

Robiola de chèvre, mozzarella, taleggio, ricotta fumé, pesto de noix
Robiola goat's cheese, mozzarella, taleggio, smoked ricotta, walnut pesto

NAPOLI - 24€

Sauce tomate, câpre, olive taggiasche, anchois de Cantabrie, origan
Tomato sauce, caper, taggiasca olive, Cantabrian anchovies, oregano

TARTUFO - 35€

Ricotta, mozzarella, pecorino à la truffe, jambon à la truffe d'été
Ricotta, mozzarella, truffle pecorino, ham with summer truffle

DESSERTS & GLACES / DESSERTS & ICE-CREAM



VERRINE AUX FRUITS EXOTIQUES, MOUSSE ET

COUSTILLANT COCO - 12€

Exotic fruit verrine with mousse and coconut crisp

GAUFRE LIÉGEOISE AU NUTELLA ET CHANTILLY - 10€

Liège waffle with Nutella and Chantilly cream

BOL DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY - 12€

Bowl of red fruits, Chantilly cream

COOKIE'DWICH - 12€

Frozen cookie sandwich

GLACE ITALIENNE - VANILLE, CHOCOLAT

Italian ice-cream - vanilla, chocolate

PETITE (small) - 5€ GRANDE (large) - 8€

BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP - 6€

Fraise, Toxicoco (noix de coco sans lactose),
Relaxante (chocolat noir et fève de tonka)
Strawberry, Toxicoco (lactose-free coconut),
Relaxante (dark chocolate and tonka bean)

MINI BEIGNETS NAPPÉS DE NUTELLA - 8€

Mini donuts topped with Nutella

AFFOGATO - 7€

Espresso, bâtonnet de glace Emkipop à la vanille
Espresso, Emkipop vanilla ice-cream stick

COCKTAILS PÉPÉ

PLAYAS COBBLER 14 cl - 18€

Vermouth Quintinye rouge, cordial framboise au romarin, Perrier

VANILLA CACAO MARTINI 11 cl - 18€

Vodka Renaissance, liqueur de café, espresso, vanille, crème de cacao

ADRIATICO PALOMA 18 cl - 18€

Amaretto Adriatico blanco, Schweppes selection premium pomelo, citron vert

SUMMER MULE 18 cl - 18€

Gin G'Vine Nouaison au basilic, apéritif au melon Manguin, citron vert, ginger beer

SPRITZ PÉPÉ

PÉPÉ SPRITZ 16 cl - 18€

Apérol, schrub fraise-tonka, Prosecco Ricadonna, Perrier

HUGO SPRITZ 16 cl - 18€

Liqueur de fleur de sureau, menthe, citron vert, Prosecco Riccadonna, Perrier

MAMMACELLO SPRITZ 16 cl - 18€

Limoncello Mamma Mia, sauge, fleur d'oranger, Prosecco Riccadonna, Perrier

FROZEN

FROZEN TROPICAL 18 cl - 18€

Rhum Toti, ananas, passion, mangue

WATERMELON MARGARITA 18 cl - 18€

Téquila 1800 Silver, Cointreau, citron vert, pastèque

COCKTAILS CLASSIQUES 9cl à 18 cl - 16€

Daiquiri, Negroni Sbagliato, Elderflower Collins, Mango Caipirihna, Basil smash ...

SPIRITUEUX

VODKA 4 cl

Renaissance - 12€
Grey Goose - 18€

RHUM 4 cl

Saint James Fleur de Canne - 12€
Saint James XO - 22€
Havana Club 3 ans - 13€
Rhum Toti - 13€
Sailor Jerry - 14€
Diplomatico - 19€
Santa Teresa - 21€

TEQUILA 4 cl

1800 Silver - 13€
Olmeca Altos Reposado - 16€
The Lost Explorer Blanco - 19€
Don Julio 1942 - 75€

MEZCAL 4 cl

The Lost Explorer Espadin 8 ans - 21€

GIN 4 cl

G'Vine Nouaison - 12€
Tanqueray london dry - 13€
Hendrick's - 16€
The Botanist Islay dry - 18€
Generous Coriander & Cumbava - 17€

WHISKY 4 cl

Johnnie Walker Red Label - 13€
Johnnie Walker Black Label - 17€
Jack Daniel's - 15€
Markers Mark - 16€
Chivas Regal 12 y-o - 19€
Macallan Double Cask 12 y-o - 22€
Bushmills Original - 12€

CACHAÇA / PISCO 4 cl

Cachaça Leblon - 15€
Pisco La Caravedo - 14€

SUPPLÉMENT SODA - 2€

SHOOTER 5 cl

Adriatico Roasted Madeleine - 11€
Charly's Brother - 11€

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX

Sirop à l'eau / Diabolo

3€ / 4€

SODA

Coca-cola / Sans sucre / Cherry 33cl 7€
Orangina / Fuze Tea / Sprite / Schweppes Agrumes 25cl 7€
San Bitter 10cl 6€
Red Bull 25cl 9€

SCHWEPES SÉLECTION PREMIUM 20cl

Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Hibiscus, Pomelo 7€

JUS DÉTOX KOOKABARRA 20cl

Vert : Pomme, concombre, céleri, épinard, citron 8€
Rose : Pomme, carotte, betterave, gingembre 8€

JUS DE FRUITS PRESSÉS 20cl

Citron / Orange / Pamplemousse 10€

JUS DE FRUITS 20cl

Orange / Pomme / Ananas / Fraise / Tomate / Mangue / Cranberry 7€

EAUX

Acqua Panna 25cl / Perrier 33cl 6€
Acqua Panna / San Pellegrino 75cl 9€
Voss Plate / Pétillante 80cl 11€

MOCKTAILS

SHOT DETOX 5 cl - 6€

Gingembre, pomme, citron

MOCKTAIL FROZEN 18 cl - 10€

Ananas, mangue, passion

HIBISCUS ICED TEA 18 cl - 10€

Infusion hibiscus, Earl Grey Bio, citron

SEXYBERRY 17 cl - 10€

Framboise, citron vert, cranberry, pêche

MORNING DETOX 15 cl - 10€

Citron vert, gingembre, concombre, menthe, perrier

BANANALASSI 18 cl - 10€

Banane, lait d'amande, concentré de Chaï, crème de coco

VIRGIN SPRITZ 16 cl - 10€

Apéritif Mionetto à l'orange 0%, Prosecco Mionetto 0%, Perrier

VIRGIN HUGO SPRITZ 16 cl - 10€

Fleur de sureau Monin, menthe, citron vert, Prosecco Mionetto 0%, Perrier

APÉRITIFS

Ricard / Pastis 51 3cl 6€

Pastis 12/12 - St Tropez 3cl 7€

Martini Bianco, Rosso 6cl 10€

La Quintinye Rouge, Dry 6cl 10€

Campari / Suze 6cl 10€

Porto Rouge, Blanc 8cl 10€

BIÈRES

BOUTEILLE

Corona 35,5 cl 9€

Bière du Golfe Blonde «Égérie» 33 cl 9€

Coxoa 0% alcool 33 cl 9€

Bière de la Rade I.P.A La Barrac BIO 33 cl 10€

PRESSION

Heineken 25 cl / 50 cl 5€ / 10€

Affligem Blanche 25 cl / 50 cl 6€ / 12€

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, espresso, allongé 3,5€

Double espresso 6€

Café glacé / Café glacé aromatisé 7€ / 8€

Cappuccino / Latte 7€

Chocolat chaud / Froid 7€

Thé noir : Assam / Earl Grey Bio 7€

Thé vert Sencha 7€

Infusions : Menthe fraîche / Verveine / Camomille 7€

DIGESTIFS & LIQUEURS

Baileys / Get 27 / Get 31 4cl 12€

Liqueur Giffard Menthe Pastille / Liqueur de café 4cl 12€

Fernet Branca / Cointreau 4cl 12€

Limoncello Mamma Mia / Frangelico 4cl 12€

Amaretto Adriatico Roasted Almonds / Bianco 4cl 12€

St-Germain 4cl 16€

Camus VSOP Calvados / Chartreuse verte 4cl 21€

VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE

12,5cl

ROSE

2024 - Dom de La Madrague «Gigaro» BIO AOC Côtes de Provence 8€
2024 - Domaine Minuty «Prestige» AOC Côtes de Provence 12€

BLANC

2024 - Domaine de La Croix «Irresistible» AOC Côtes de Provence 8€
2023 - Domaine Vacheron BIO AOC Sancerre 12€

ROUGE

2022 - Domaine Siouvette «Marcel Galfard» AOC Côtes de Provence 8€
2023 - Domaine Philippe Girard AOC Bourgogne Côte-d'Or 12€

CHAMPAGNE

Coquard-Bour Blanc Brut AOC Champagne 18€
Taittinger Blanc Brut AOC Champagne 23€

