



POOL
MENU

DÉJEUNER
LUNCH

Une carte baignée de soleil, imaginée par notre Chef Pascal Silman.



LES ENTRÉES - STARTERS

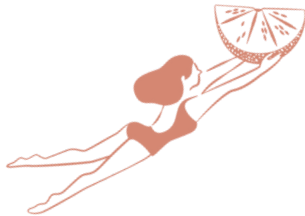
Le poulpe grillé au feu de bois, salade de courgette trompette au miel et piment, olives et orange brûlée FIRE-GRILLED OCTOPUS, TROMBETTA ZUCCHINI SALAD WITH HONEY AND CHILI, OLIVES AND CHARRED ORANGE	34€
Beignets de fleurs de courgette sur lit de ricotta, menthe fraîche et pesto à la Genovese ZUCCHINI FLOWER FRITTERS ON A BED OF RICOTTA, FRESH MINT AND GENOVESE PESTO	26€
* L'artichaut poivrade, « star de la Riviera » cru en salade, copeaux de parmesan, noix de cajou torréfiées, zeste de citron et roquette RAW POIVRADE ARTICHOKE, THE "STAR OF THE RIVIERA", IN A SALAD WITH PARMESAN SHAVINGS, TOASTED CASHEW NUTS, LEMON ZEST AND ARUGULA	28€
Les cœurs de salade, tomates de Marmande, ventrèche de thon à l'huile vierge, anchois de Salerne, olives confites, parmesan SALAD HEARTS, MARMANDE TOMATOES, TUNA BELLY IN VIRGIN OLIVE OIL, ANCHOVIES FROM SALERNO, CANDIED OLIVES, PARMESAN	28€
Pastèque et melon en salade grecque, feta, olives de Kalamata, menthe et basilic, huile d'olive au citron. WATERMELON AND MELON IN A GREEK SALAD, FETA, KALAMATA OLIVES, MINT AND BASIL, LEMON OLIVE OIL	28€
Notre salade de bûche de chèvre chaud de Provence, carpaccio de tomates à la grenade, mesclun à l'huile d'olive et citron OUR WARM PROVENCE GOAT CHEESE SALAD, TOMATO CARPACCIO WITH POMEGRANATE, MESCLUN WITH OLIVE OIL AND LEMON	26€
La Lobster Caesar Salad de la piscine : une folie à découvrir THE LOBSTER CAESAR SALAD BY THE POOL : AN IRRESISTIBLE TREAT TO DISCOVER	38€

MENU glow - CLARINS

Le menu Glow inclut les plats signalés par la mention * glow STARTER, MAIN AND DESSERT LABELED "GLOW"	75€
* Plats recommandés par The Glow House Spa by Clarins, dans le cadre des programmes "bien-être", pour retrouver énergie, vitalité et éclat *Dishes particularly recommended by The Glow House Spa by Clarins, as part of the "Glow Trips" wellness programs, to regain energy, vitality and radiance.	

MENU ENFANTS - KIDS

Tomate - Burrata
TOMATO & BURRATA
Gnocchis à la tomate de la Mama
GNOCCHI WITH MAMA'S TOMATO SAUCE
Glace vanille Maison
HOMEMADE VANILLA ICE CREAM



25€



LES PLATS "SIGNATURE" - SIGNATURE DISHES

Notre « burger feuilleté » de bœuf Wagyu, sauce maison, frites fraîches et salade mélangée OUR PUFF PASTRY WAGYU BEEF BURGER, HOMEMADE SAUCE, FRESH FRIES, AND MIXED SALAD	38€
Burger de volaille « crunchy » au parmesan, frites fraîches et salade mélangée CRUNCHY PARMESAN CHICKEN BURGER, FRESH FRIES, AND MIXED SALAD	28€
Entrecôte d'Angus grillée (250 g), sauce au poivre vert et mignonnettes, panisses du pays, salade aux herbes fraîches GRILLED ANGUS RIBEYE (250 G), GREEN PEPPERCORN AND CRACKED PEPPER SAUCE, PROVENÇAL PANISSES, FRESH HERB SALAD.	48€
* Cœurs de beaux maquereaux de ligne juste nacrés, marinés et grillés, guacamole avocat/mangue/framboise à la coriandre LIGHTLY SEARED, MARINATED AND GRILLED HEARTS OF FINE LINE-CAUGHT MACKEREL, WITH AN AVOCADO-MANGO-RASPBERRY GUACAMOLE INFUSED WITH CORIANDER	38€
Filet de Saint-Pierre rôti, beurre meunière au citron confit, courgette violon et haricots verts extra-fins du Pays de Grasse ROASTED JOHN DORY FILLET, PRESERVED LEMON BEURRE MEUNIÈRE, VIOLIN ZUCCHINI AND DELICATE GREEN BEANS FROM THE GRASSE COUNTRYSIDE	39€
Linguine al dente roulées dans une bisque flambée, grosses gambas snackées à la plancha, une spécialité du Pool CHEF'S SPECIALTY : AL DENTE LINGUINE ROLLED IN A FLAMBÉED BISQUE, SEARED KING PRAWNS	58€
Raviolis frais, tomates et basilic, parmesan et burrata des Pouilles FRESH RAVIOLI WITH TOMATOES AND BASIL, PARMESAN AND APULIAN BURRATA	26€
Notre croque-monsieur à l'emmental et jambon blanc truffé, râpé de truffe du Haut-Var, salade mixte (cœur de laitue, tomates de Marmande, oignons rouges) OUR CROQUE-MONSIER WITH EMMENTAL AND TRUFFLED WHITE HAM, TOPPED WITH SHAVED TRUFFLE FROM HAUT-VAR, SERVED WITH A MIXED SALAD (LETTUCE HEARTS, MARMANDE TOMATOES, RED ONIONS)	34€

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX / OUR SIDES

La véritable ratatouille provençale · Les frites fraîches maison · La salade mixte, huile d'olive citron · Les 'pappardelle' fraîches, sauce tomate de la mama, copeaux de parmesan
AUTHENTIC PROVENÇAL RATATOUILLE · HOMEMADE FRESH FRIES · MIXED SALAD WITH LEMON OLIVE OIL · FRESH PAPPARDELLE WITH "MAMA'S" TOMATO SAUCE AND PARMESAN SHAVINGS

LES DOUCEURS DU MAS - SWEET TREATS

Panna cotta au thym, oreillons d'abricots confits au sirop vanillé THYME-INFUSED PANNA COTTA, APRICOT HALVES CONFIT IN VANILLA SYRUP	22€
Cassiolette de fruits rouges, crème mascarpone soufflée et glace vanille maison RED BERRY CASSOLETTE, AIRY MASCARPONE CREAM, AND HOMEMADE VANILLA ICE CREAM	35€
Citron givré (relevé d'une vodka d'exception +13 €) FROZEN LEMON AND MERINGUE (ENHANCED WITH EXCEPTIONAL VODKA +€13)	22€
Pastèque givrée ou melon givré FROZEN WATERMELON OR FROZEN MELON	19€
* Cocktail pomme verte et concombre rafraîchi à la verveine, sorbet à l'avocat GREEN APPLE AND CUCUMBER COCKTAIL CHILLED WITH VERBENA, SERVED WITH AVOCADO SORBET.	22€
Tiramisu à partager TIRAMISU TO SHARE	24€
Assiette de fruits frais de saison SELECTION OF FRESHLY CUT SEASONAL FRUITS.	28€