



POOL BAR

Installez-vous au bord de la piscine, oubliez tout...
et laissez place à la fraîcheur !

Notre carte joue la simplicité et la gourmandise avec des
cocktails glacés et, bien sûr, notre fameux Frozen Frosé.

Envie de quelque chose de personnalisé ? Demandez-le à votre
barman, il se fera un plaisir de créer votre moment parfait.

Un seul mot : profitez !

*Kick back by the pool, forget your worries...
and let the chill vibes take over!*

*Our menu is all about fun and indulgence, featuring frozen
cocktails and, of course, our famous Frozen Frosé.*

Want something made just for you?

Ask your bartender—they'll happily craft your perfect moment.

One word: enjoy!

COCKTAILS

&

MOCKTAILS

FROSÉ & GRANITAS

FROZEN FROSÉ

28

Liqueur de fleur de sureau Marie Brizard, miel, jus de citron fraîchement pressé, pisco, fraises fraîches, vin rosé sec, feuilles de menthe fraîche

Marie Brizard elderflower liqueur, honey, fresh lemon juice, pisco, fresh strawberries, dry rosé wine, fresh mint leaf

TEQUILA MANGO GRANITA

28

Mangue fraîche, Tequila 1800 Reposado, soda au pamplemousse salé Swiss Mountain Spring, jus de citron vert fraîchement pressé, sucre, assaisonnement Tajín Clásico, piment de Cayenne, tranche de mangue fraîche

Fresh mango, 1800 Reposado Tequila, Swiss Mountain Spring salty grapefruit soda, fresh lime juice, sugar, Tajín Clásico Seasoning, Cayenne pepper, fresh mango slice

CHOCOLATE GRANITA

28

Banane fraîche, sauce chocolat, liqueur de banane Marie Brizard, glace vanille, lait, crème liquide, Oreo cookie

Fresh banana, chocolate sauce, Marie Brizard banana liqueur, vanilla ice cream, half & half, Oreo cookie

MOJITO GRANITA

28

Rhum Carnival Spiced Amber Craft, feuilles de menthe fraîche, jus de citron vert fraîchement pressé, sirop de sucre simple, glace à menthe glaciale, lait, crème liquide, citron vert râpé

Carnival spiced amber craft rum, fresh mint leaves, fresh lime juice, simple syrup, mint ice cream, half & half, grated lime

LIMONCELLO GRANITA

28

Feuille de basilic frais, vodka Stoli premium, liqueur de limoncello Marie Brizard, jus de citron jaune fraîchement pressé, sirop de sucre simple, glace limoncello, citronnelle fraîche

Fresh basil leaves, Stoli premium vodka, Marie Brizard limoncello liqueur, fresh lemon juice, simple syrup, limoncello ice cream, fresh lemongrass

N'hésitez pas à demander à votre Bartender la MARGARITA ou le DAIQUIRI de votre choix, en version « Frozen ou On the rocks » ? Nous nous ferons une joie de réaliser pour vous, l'un de ces cocktails dans la version que vous préférez.

Don't hesitate to ask your bartender for the Margarita or Daiquiri of your choice, either "Frozen" or "On the rocks"? We would be delighted to make one of these cocktails for you in the version you prefer.

MOCKTAIL AND NON ALCOHOLIC

Nos cocktails sans alcool sont pensés pour offrir la même richesse d'arômes et d'équilibre que nos créations classiques.

Fruits frais, herbes, épices et jus se mêlent pour des boissons légères, rafraîchissantes et pleines de saveurs.

Our non-alcoholic cocktails are crafted to offer the same balance and depth of flavor as our classic creations.

Fresh fruits, herbs, spices, and juices come together in light, refreshing, and flavorful drinks.

NIPPON

24

**Jus de pomme brut, cordial au gingembre,
jus de citron vert fraîchement pressé, wasabi, concombre frais,
feuilles de menthe fraîche, lamelle de concombre**

*Freshly centrifuged apple juice, ginger cordial,
freshly squeezed lime juice, wasabi paste, fresh cucumber,
fresh mint leaves, fresh cucumber slice*

ORGEATA

24

**Sirop orgeat aux amandes, jus de citron fraîchement pressé,
eau glacée, rondelle de citron jaune**

*Almond orgeat syrup, freshly squeezed lemon juice,
mineral water very cold, lemon slice*

FRESH FRUIT ICED TEA

24

**Thé orange Pekoe froid, sirop de sucre simple,
agrumes, myrtilles fraîches, menthe fraîche**

*Orange Pekoe tea, simple syrup, citrus,
fresh blueberries, fresh mint leaves*

KUMQUAT

24

**Shrub au kumquat et à la lavande, cordial à la citronnelle,
jus de citron vert fraîchement pressé, eau gazeuse, kumquat,
fleur de lavande séchée**

*Kumquat and lavender shrub, lemongrass cordial,
freshly squeezed lime juice, sparkling water, kumquat,
dried lavender flower*

MANGO WITH PUNCH

24

**Thé à la mangue, jus de citron jaune fraîchement pressé,
sirop de sucre simple**

Mango tea, freshly squeezed lemon juice, simple syrup

**THE
CHOICE**

OF

SPIRITS

ABSINTHE

Pernod Absinthe 68% (France)	19
La Fée Absinthe 68% (France)	19

ANISÉ

Casani 45% (France)	9
Anisette Marie Brizard 25% (France)	9
Ricard 45% (France)	9
Pastis 51 45% (France)	9

BITTER

Campari 25% (Italie/ <i>Italy</i>)	15
Campari Cask Tales 25% (Italie/ <i>Italy</i>)	16
Aperol 11% (Italie/ <i>Italy</i>)	12
Cynar 16.5% (Italie/ <i>Italy</i>)	12
Fernet Branca 39% (Italie/ <i>Italy</i>)	12
Luxardo Bitter Rosso 25% (Italie/ <i>Italy</i>)	12
Luxardo Bitter Bianco 30% (Italie/ <i>Italy</i>)	12
Amaro Montenegro 23% (Italie/ <i>Italy</i>)	15

QUINQUINA

St-Raphaël Rouge 18% (France)	12
St-Raphaël Ambré 16% (France)	12
Byrrh 18% (France)	13
Bonal 16% (France)	15

GENTIANE

Suze 15% (France)	12
Salers 16% (France)	12

VERMOUTH

La Quintinye Rouge 16.5% (France)	14
La Quintinye Blanc 16% (France)	14
La Quintinye Dry 17% (France)	14
Carpano Antica Formula 16.5% (Italie/ <i>Italy</i>)	22
Noilly Prat 18% (France)	12
Lillet Rouge 17% (France)	12
Lillet Blanc 17% (France)	12
Lillet Rosé 17% (France)	12
Ramazzotti Rosato 15% (Italie/ <i>Italy</i>)	12
Cocchi Americano Bianco 16.5% (Italie/ <i>Italy</i>)	18
Cocchi Americano Rosa 16.5% (Italie/ <i>Italy</i>)	18
Cocchi Barolo Chinato 16.5% (Italie/ <i>Italy</i>)	25
Del Professore Rosso 18% (Italie/ <i>Italy</i>)	20

PORTO

Tio P��p� Sherry 15% (Espagne/ <i>Spain</i>)	15
Niepoort Tawny 19.5% (Portugal)	13
Niepoort White 19.5 % (Portugal)	13
Quinta Do Noval 10yo Tawny 19.5% (Portugal)	20
Kopke 20yo Tawny 20% (Portugal)	25
Bertola Amontillado 18% (Espagne/ <i>Spain</i>)	17
Bertola Pedro Ximenez 15% (Espagne/ <i>Spain</i>)	17
Bertola Oloroso 19% (Espagne/ <i>Spain</i>)	16

RHUM

Saint-James Pure Cane Bio 40% (Martinique)	14
Saint-James Vieux 7yo 43% (Martinique)	28
Saint-James Vieux 9yo 43% (Martinique)	36
Saint-James Vieux 12yo 43% (Martinique)	45
Saint-James Vieux 15yo 43% (Martinique)	60
Saint-James Vieux VSOP 43% (Martinique)	15
Saint-James Vieux XO 43% (Martinique)	22
Saint-James L'essentiel 43% (Martinique)	65
Saint-James Quintessence 42% (Martinique)	70
Yellow Snake 40% (Jama�ique/ <i>Jamaica</i>)	18
Flor de Ca�a 12yo 40% (Nicaragua)	15
Flor de Ca�a 14yo 43% (Nicaragua)	15
Flor de Ca�a 18yo 40% (Nicaragua)	25
Flor de Ca�a 25yo 40% (Nicaragua)	90
Flor de Ca�a 130th Anniversary 45% (Nicaragua)	35
Flor de Ca�a V Generaciones 45% (Nicaragua)	270

Myers's Original Dark 40% (Jamaïque/ <i>Jamaica</i>)	15
Gosling's Black Seal 40% (Bermudes/ <i>Bermuda</i>)	18
Havana Club 3yo 40% (Cuba)	12
Havana Club 7yo 40% (Cuba)	28
Havana Club Union 40% (Cuba)	65
Havana Club Maximo 40% (Cuba)	350
Eminente 7yo Reserva 41.3% (Cuba)	18
Eminente 10yo Grand Reserva 43.5% (Cuba)	28
Secha de la Silva 40% (Guatemala)	15
Diplomatico Reserva Exclusiva 40% (Venezuela)	28
Diplomatico Mantuano 40% (Venezuela)	18
Don Papa 40% (Philippines)	29
Plantation Rum Fancy Pineapple 40% (Barbades/ <i>Barbados</i>)	18
Bacardi Ron Heritage 1909 44.5% (Porto Rico)	20

CACHAÇA

Leblon 40% (Brésil/ <i>Brazil</i>)	19
-------------------------------------	----

GIN

Generous 44% (France)	20
G'Vine Floraison 40% (France)	18
Nouaison by G'Vine 45% (France)	18
Nouaison Reserve by G'Vine 42% (France)	18
Hendrick's 41.4% (Ecosse/Scotland)	18
The Botanist 46% (Ecosse/Scotland)	20
Monkey 47 47% (Allemagne/Germany)	25
Monkey 47 Sloe Gin 29% (Allemagne/Germany)	25
Malfi Rosa 41% (Italie/Italy)	20
Cin Mare 42.7% (Espagne/Spain)	18
Roku 43% (Japon/Japan)	20
Plymouth 41.2% (Angleterre/England)	25
Plymouth Navy Strength 57% (Angleterre/England)	27

VODKA

Grey Goose 40% (France)	20
Beluga Gold Line 40% (Russie/Russia)	42
Le Philtre Organic 40% (France)	18
Chopin Potato 40% (Pologne/Poland)	60
Tito's 40% (USA)	18

MEZCAL

400 Conejos 38% (Mexique/Mexico)	24
Del Maguey Mezcal Vida 42% (Mexique/Mexico)	26
Clase Azul Mezcal Durango 40% (Mexique/Mexico)	110
Clase Azul Mezcal Guerrero 42% (Mexique/Mexico)	110

TEQUILA

Dobel Diamante Reposado 38% (Mexique/Mexico)	30
Maestro Dobel 50 Cristalino 35% (Mexique/Mexico)	34
1800 Silver 38% (Mexique/Mexico)	20
1800 Reposado 38% (Mexique/Mexico)	28
1800 Añejo 38% (Mexique/Mexico)	42
1800 Cristalino 35% (Mexique/Mexico)	42
1800 Milenio 38% (Mexique/Mexico)	42
JC Tradicional Silver 38% (Mexique/Mexico)	13
JC Tradicional Reposado 38% (Mexique/Mexico)	13
JC Reserva de la Familia Platino 40% (Mexique/Mexico)	65
Fortaleza Blanco 40% (Mexique/Mexico)	42
Fortaleza Blanco Still Strength 46% (Mexique/Mexico)	38
Fortaleza Reposado 40% (Mexique/Mexico)	42
Fortaleza Añejo 40% (Mexique/Mexico)	55
Clase Azul Plata 40% (Mexique/Mexico)	55
Clase Azul Reposado 40% (Mexique/Mexico)	65
Clase Azul Añejo 40% (Mexique/Mexico)	220
Clase Azul Gold 40% (Mexique/Mexico)	120
Clase Azul Ultra 40% (Mexique/Mexico)	550

PISCO

Macchu Pisco 40% (<i>Pérou/Peru</i>)	15
--	----

BOURBON, WHISKEY & RYE

Buffalo Trace Bourbon 40% (USA)	18
Eagle Rare Bourbon 45% (USA)	22
Weller 12yo 45% (USA)	18
Sazerac Rye 45% (USA)	18
Woodfoord Reserve Bourbon 45.2% (USA)	25
Whistle Pig 10 yo Small Batch Rye 50% (USA)	28
Whistle Pig 12 yo Old World Rye 43% (USA)	40
Whistle Pig 15 yo Estate Oak Rye 46% (USA)	80
Whistle Pig 18 yo The Boss Hog VIII 52.4% (USA)	190
Jack Daniel's N°7 40% (USA)	18
Jack Daniel's Gentleman Jack 40% (USA)	20
Jack Daniel's Single Barrel 47% (USA)	25

SCOTCH BLENDED WHISKIE

Johnnie Walker Black Label 12yo 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	18
Johnnie Walker Double Black 12yo 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	20
Johnnie Walker Green Label 15yo 43% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	20
Johnnie Walker Gold Label Reserve 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	20
Johnnie Walker Blue Label 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	55
Johnnie Walker 18yo 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	35
Chivas Regal 12yo 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	18
Chivas Regal 18yo 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	35

SPEYSIDE SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12yo Triple Oak 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	18
Glenfiddich 15yo Solera 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	23
Glenfiddich 18yo Small Batch 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	35
Glenfiddich 21yo Gran Reserva 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	40
Glenfiddich 26yo Grande Couronne 43.8% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	120
The Macallan 12yo Double Cask 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	38
The Macallan 18yo Sherry Oak Cask 43% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	70
The Macallan Rare Cask 43% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	90
The Macallan Amber Meadow 44.2% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	70

ISLAY SINGLE MALT WHISKY

Lagavulin 16yo 43% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	38
Octomore 14.2 57.7% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	70
Buichladdich Classic Laddie Scottish 50% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	22
Buichladdich 8yo The Laddie Eight 50% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	27
Port Charlotte 2013 PMC.01 54.5% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	48
Bowmore 18yo 43% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	70

HIGHLAND SINGLE MALT WHISKY

Glenmorangie 10yo 40% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	15
Glenmorangie 18yo 43% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	20
Oban 11yo Special Release 2023 58% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	30
Dalmore Cigar Malt Reserve 44% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	18
Talisker Storm 45.8% (<i>Ecosse/Scotland</i>)	18

IRISH WHISKY

Bushmills 16yo 40% (Irlande/ <i>Ireland</i>)	51
Bushmills 21yo 40% (Irlande/ <i>Ireland</i>)	90
Jameson 40% (Irlande/ <i>Ireland</i>)	27

JAPANESE WHISKY

Hakushu 12yo 43% (Japon/ <i>Japan</i>)	70
Hakushu 18yo 43% (Japon/ <i>Japan</i>)	120
Hibiki Japanese Harmony 43% (Japon/ <i>Japan</i>)	35
Hibiki Suntory 21yo 43% (Japon/ <i>Japan</i>)	270
Nikka 17yo Tsuru 43% (Japon/ <i>Japan</i>)	90

COGNAC

Hennessy VS 40% (France)	20
Hennessy XO 40% (France)	60
Hennessy Paradis 40% (France)	270
Rémy Martin VSOP 40% (France)	20
Rémy Martin Accord Royal 1738 40% (France)	35
Rémy Martin XO 40% (France)	60
Rémy Martin Louis XIII 40% (France)	350

ARMAGNAC

Château de Bordeneuve Trois Étoiles 41% (France)	15
Château de Bordeneuve VSOP 41% (France)	19

CHARTREUSE

Chartreuse Verte 55% (France)	17
Chartreuse Jaune 43% (France)	15
Chartreuse 1605 Liqueur d'Elixir 56% (France)	29

EAUX-DE-VIE

Poire Williams Manguin 43% (France)	25
Vieille Prune Manguin 40% (France)	23
Mirabelle Manguin 43% (France)	14
Cerise Manguin 43% (France)	26
Reine-Claude Dorée Manguin 45% (France)	36
Abricot Manguin 45% (France)	20
Limoncello Villa Massa 30% (Italie/ <i>Italy</i>)	11
Grappa Nardini Alla Mandorla 50% (Italie/ <i>Italy</i>)	17
Calvados Christian Drouin VSOP 40% (France)	21

LIQUEUR & CRÈME

LIQUEUR & CREAM

Marie Brizard Fleur de Sureau 20% (France)	18
Marie Brizard Triple Sec 23% (France)	18
Marie Brizard Aperitivo 15% (France)	18
Marie Brizard Amaretto 23% (France)	18
Marie Brizard Café 20% (France)	18
Marie Brizard Vanille 18% (France)	18
Frangelico Hazelnut Liqueur 20% (Italie/ <i>Italy</i>)	17
Italicus 20% (Italie/ <i>Italy</i>)	28
Galliano Autentico 30% (Italie/ <i>Italy</i>)	18
Chambord 16.5% (France)	19
Cherry Heering 24% (Danemark)	21
Cointreau 40% (France)	8
Grand Marnier Cordon Rouge 40% (France)	23
Mandarine Napoléon 38% (Belgique)	18
Ramazotti Sambuca 38% (Italie/ <i>Italy</i>)	10
Luxardo Maraschino 32% (Italie/ <i>Italy</i>)	10
Patrón Citronge 35% (Mexique/ <i>Mexico</i>)	26
Kwai Feh Lychee 20% (Pays-Bas)	13
Drambuie 40% (Ecosse/ <i>Scotland</i>)	27
Pimm's N°1 25% (Ecosse/ <i>Scotland</i>)	18
Southern Comfort 35% (USA)	17
Licor 43 31% (Espagne/ <i>Spain</i>)	19
Bitter Truth Pimento Dram 22% (Allemagne/ <i>Germany</i>)	25
Liqueur d'abricot Manhuin 24% (France)	18

MIXER

&

SOFT DRINK

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Evian 33cl	7
Badoit 33cl	7
Acqua Panna 25cl	6
San Pellegrino 25cl	6
Acqua Panna 75cl	12
Evian 75cl	12
Badoit 75cl	12
San Pellegrino 75cl	12

NOS MIXERS & SODAS

OUR MIXERS & SOFT DRINKS

Swiss Mountain Spring Classic Tonic 20cl	6
Swiss Mountain Spring Tonic Zero 20cl	6
Swiss Mountain Spring Ginger Beer 20cl	6
Swiss Mountain Spring Ginger Ale 20cl	6
Coca-Cola Taste 25cl	9
Coca-Cola Taste Zero 25cl	9
Perrier 25cl	7
Red Bull 25cl	10
Limonade 25cl	8
Orangina 25cl	9
San Bitter 25cl	7

JUS DE FRUIT

FRUIT JUICE

Jus d'ananas Alain Milliat 33cl <i>Pineapple Juice Alain Milliat 33cl</i>	12
Jus de Cranberry Alain Milliat 33cl <i>Cranberry Juice Alain Milliat 33cl</i>	12
Jus de Tomate Alain Milliat 33cl <i>Tomato Juice Alain Milliat 33cl</i>	12
Jus de Pamplemousse Rose Alain Milliat 33cl <i>Grapefruit Juice Alain Milliat 33cl</i>	12
Jus de Raisin Blanc Alain Milliat 33cl <i>White grape Juice Alain Milliat 33cl</i>	12
Jus de Raisin Rouge Alain Milliat 33cl <i>Red grape Juice Alain Milliat 33cl</i>	12
Jus de Pomme Alain Milliat 33cl <i>Apple Juice Alain Milliat 33cl</i>	12

BIÈRE

BEER

Noam	13
Peroni	13

CAFÉ COFFEE

Espresso - <i>Espresso</i>	6
Ristretto	6
Noisette	6
Allongé - <i>Machiato</i>	10
Double Espresso - <i>Double Espresso</i>	10
Latte	10
Café Glacé - <i>Iced Coffee</i>	10
Thé Glacé - <i>Iced Tea</i>	10

THÉ & INFUSION TEA & HERBAL TEA

Thé Noir Earl Grey Biologique – La Maison du Bon Café <i>Black Tea English Breakfast Supérieur – La Maison du Bon Café</i>	10
Thé Vert Menthe Nanah Biologique – La Maison du Bon Café <i>Green Tea Nanah Mint Biological – La Maison du Bon Café</i>	10
Thé Vert Sencha Biologique – La Maison du Bon Café <i>Green Tea Sencha Biological – La Maison du Bon Café</i>	10
Thé Vert Gundpowder Biologique – La Maison du Bon Café <i>Green Tea Gundpowder Biological – La Maison du Bon Café</i>	10
Infusion Camomille, Verveine, Tilleul <i>Herbal Infusion Chamomile, Verbena, Lindenyou</i>	10

CHOCOLAT

HOT CHOCOLATE

Le chocolat Pascal Hamour

Pascal Hamour a conçu un mélange issu d'un assemblage de 19 fèves de cacao différentes dosées à 36% de cacao

Le chocolat by Pascal Hamour Chocolate

Pascal Hamour has created a blend of 19 different cocoa beans with cocoa content of 36%

POOL

BITES

A *Signature AREV*

*C = celery D = dairy E = eggs F = fish G = gluten LU = lupin
M = mustard MO = molluscs N = nuts P = peanuts S = sulphites
SE = sesame SH = shellfish SO = soy*

Prix en euros, service et taxes inclus
Prices in Euro, service and taxes included

POUR COMMENCER

STARTERS

- A SALADE CÉSAR** (G, E, F, SO, D, N, M, SE) 29
Coeur de romaine, Suprême de volaille rôti, Guanciale croustillant, Vieux parmesan
CAESAR SALAD / Romaine heart, Roasted chicken supreme, Crispy guanciale, Aged parmesan
- A CLUB SANDWICH** (G, E, SO, D, N, M, S, SE) 42
Suprême de Volaille, Guanciale croustillant, Frites
CLUB SANDWICH / Chicken Supreme, Crispy Guanciale, French Fries
- COEUR DE SAUMON FUMÉ** (G, SO, D, N, SE) 28
Pain Nordique, Crème Épaisse au Citron Jaune
SMOKED SALMON HEART / Nordic Bread, Lemon Crème Fraîche
- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU** (G, E, N, M, S) 32
Boeuf bio, Câpres de Pantelleria, Moutarde ancienne, Pommes Pont-Neuf
HAND-CUT BEEF TARTARE / Organic beef, Pantelleria capers, Grainy mustard, French fries
- L'AVOCATO & GAMBERO** (C, E, M) 49
Gambero, Avocat fondant, Pamplemousse rose, Émulsion légère
GAMBERO & AVOCADO / Gambero, Tender avocado, Pink grapefruit, Light emulsion

CAVIAR (G, E, F, SO, D, SE, S)

Sélection de Caviar de la Maison Kaviari Affiné pour vous

Selection of Caviar from Kaviari House Aged for you

Caviar Kristal 30g 135
Caviar Kristal 50g 285

Caviar Beluga 30g 495
Caviar Beluga 50g 795

Coeur de Laitue, Avocat, Crème Double au Citron, Fins Blinis aux Herbes

*Heart of Lettuce, Avocado, Lemon Double Cream,
Fine Herb Blinis*

PÂTES PASTA

PACCHERI À LA SOCIETÀ (G, E, D, S) 28
Tomates Datterino, Basilic frais, Stracciatella crémeuse
*PACCHERI LA SOCIETÀ / Datterino tomatoes, Fresh basil,
Creamy stracciatella*

A RAVIOLES "DEL PLIN" À LA TRUFFE (G, E, D, N, S) 42
Mijotées au bouillon de parmesan, Truffe de saison
(Extra Truffe Noir MP)
*TRUFFLE DEL PLIN RAVIOLI / Simmered in parmesan broth,
Seasonal truffle
(Extra Black Truffle MP)*

VIANDES

MEAT

- FILET DE BOEUF CHAROLAIS** (D, S, C) 52
**Filet rôti au sautoir, Asperges vertes et blanches,
Jus infusé au thym frais**
*CHAROLAIS BEEF FILLET / Roasted fillet, Thyme-infused jus,
Green and white asparagus*
- PAILLARD DE VOLAILLE AUX HERBES** (D, S,) 33
**Fine escalope de volaille grillée, Citron confit,
Salade de roquette et tomates cerises**
*HERB POULTRY PAILLARD / Grilled thin poultry escalope,
Preserved lemon, Arugula and cherry tomato salad*
- AREV CHEESE BURGER** (C, E, SO, D, N, M, S, SE) 40
**Pain Buns Brioche Toaster, Viande de Bœuf Haché,
Fromage, Salade Laitue, Oignons Caramélisé, Frites**
*AREV BURGER / Toasted Brioche Bread, Ground Beef,
Cheese, Lettuce, Caramelized onions, Served with Fries*

POISSONS

FISH

- HOMARD BLEU GRILLÉ AU FEU DE BOIS** (D, C, S) 68
**Demi-homard bleu, Beurre de corail au piment d'Espelette,
Salade d'herbes folles**
*WOOD-GRILLED BLUE LOBSTER / Blue lobster half,
Espelette coral butter, Wild herb salad*
- DAURADE ROYALE DE LIGNE** (F, D, C, S) 36
**Cuite à la vapeur, Légumes croquants du potager,
Émulsion bisque verveine**
*WILD SEA BREAM / Steamed, Crunchy seasonal vegetables,
Verbena bisque emulsion*

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

LÉGUMES VERTS DE SAISON (C) À l'huile d'olive vierge <i>SEASONAL GREE VEGETABLES / Extra virgin olive oil</i>	15
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D) Beurre noisette <i>MASHED POTATOES / Brown Butter</i>	15
POMMES PONT-NEUF (D, N) Origan, Poivre blanc <i>HOMEMADE FRENCH FRIES / Oregano, White pepper</i>	15
SALADE DE TOMATES ANCIENNES (M, S) Basilic, Oignons rouges <i>HEIRLOOM TOMATO SALAD / Basil, Red onions</i>	15

FROMAGE

CHEESE

FROMAGES AFFINÉS (G, D, S) de nos Régions et d'ailleurs <i>AGED CHEESES</i> <i>from our Regions and beyond</i>	18
---	----

ESCAPADE SUCRÉE

SWEET GETAWAY

- CHOCOLAT ET CARDAMOME** (G, D, E, N, P, F, S) 16
Mousse au chocolat et cardamome verte,
Croustillant au pain grillé
CHOCOLATE AND CARDAMOM / Chocolate and green cardamom mousse, Toasted bread crisp
- AGRUMES EN DÉCLINAISON** (G, D, E, F, N, P) 16
Sablé fondant, Crémeux citron, Confit de bergamote,
Guimauve, Sorbet pamplemousse
CITRUS FRUITS IN VARIETIES / Melt-in-the-mouth shortbread, Creamy lemon filling, Bergamot confit, Marshmallow, Grapefruit sorbet
- RHUBARBE ET SUREAU** (G, E, N, P, F, S, D) 16
Rhubarbe confite, Mousseline à la vanille,
Parfum de fleur de sureau
RHUBARB AND ELDERFLOWER / Candied rhubarb, Vanilla mousseline, Elderflower flavouring
- A CAFÉ MOKA** (G, D, N, P, F, E, S) 16
Mousse moka intense, Sablé diamant,
Praliné amande, Glace au café
MOKA COFFEE / Intense mocha mousse, Diamond shortbread, Almond praline, Coffee ice cream
- SORBETS** 12
Orange / Poire / Fruits exotique / Coco /
Pamplemousse / Rhubarbe
SORBETS / Orange / Pear / Exotic fruits / Coconut / Grapefruit / Rhubarb
- GLACE** (M, E, N) 12
Chocolat / Vanille / Café / Pistache
ICE CREAM CHOCOLATE / Vanilla / Coffee / Pistachio

CIGARE CIGARS

N'hésitez pas à demander à votre Bartender
notre choix de cigares

*Don't hesitate to ask your Bartender
about our selection of cigars*



AREV

ST. TROPEZ