



COCKTAILS

Apérol Spritz 9€

Apérol, Prosecco

Peach Spritz 10€

Apérol, Prosecco, crème de pêche

Le LB Spritz 10€

Apérol, Bière Blanche , jus de Pamplemousse

Hugo Spritz 10€

Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe fraîche

Caïpirinha 10€

Cachaça, citron vert, cassonade

Piña Colada 10€

Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème de coco

Mojito 10€

Rhum, Menthe fraîche, citron vert, cassonade

Moscow Mule 10€

Vodka, ginger beer, citron vert

Pornstar Exotique 11€

Vodka, Passoa, jus d ananas, jus de mangue, sirop de vanille

Caïpirinha Fraise 11€

Cachaça, fraises fraîches, citron vert, cassonade

Mojito Fraise 11€

Rhum, fraises fraîches, menthe fraîche, citron vert, cassonade

Long Island Ice Tea Frozen 12€

Vodka, Rhum, Tequila, Gin, crème de pêche, coca

Daïquiri Fraise 12€

Bacardi, fraises fraîches, citron vert, sucre blanc

Daïquiri Multifruits 12€

Bacardi, fruits frais, citron vert, sucre blanc



MENU DU SUD 36€

Entrées

- Foie gras mi-cuit** Toast brioché, confiture d'oignons **supp.2€**
Soupe de poissons de roche Rouille, fromage, croûtons
Tartare de saumon & avocat Espuma de crème citronnée
Bouquet de crevettes x6 Aioli

Plats

- Seiche à la plancha** En persillade
Pavé de saumon Grillée à la plancha, sauce vierge
Pièce du boucher Beurre tranché au jus de viande
Suprême de poulet Beurre tranché au jus de viande

Desserts

- Lasagne de poire caramélisée** Glace vanille
Nage de fruits frais Infusion à la menthe, sorbet mangue
Tarte fine aux pommes Caramel au beurre salé, glace vanille
Moelleux au chocolat et Nutella Crème anglaise
Mystère Glacé au caramel beurre salé
Assiette de fromages Tomme, Camembert, Roquefort **Supp 2€**
Les Coupes Glacées supp 3€
Café gourmand supp.3€



Entrées

Bouquet de crevettes x8 Aioli **13€**

Soupe de poissons de roche Rouille, fromage, croûtons **13€**

6 Huîtres de Bouzigues **13€**

Tartare de saumon & avocat Espuma de crème citronnée **14€**

Foie gras mi-cuit Toast brioché, confiture d'oignon **17€**

6 Huîtres gratinées à la fondue de poireaux **17€**

Assiette de l'écailler 4 huîtres, 4 moules, 4 crevettes, tartare saumon **36€**

Salades repas & tartares

Salade Veggie Salade, tomate d'antan, avocat **17€**

Salade César Salade, tomate d'antan, poulet pané, bacon, croûtons, parmesan **18€**

Salade Chavignol Chavignol roti salade, tomate, confiture d'oignon, noix **19€**

Salade de la Mer Salade, tomate d'antan, avocat, crevettes, saumon **22€**

Salade Burrata Tomate d'Antan, Burrata, salade, jambon serano **24€**

Tartare de saumon et avocat Salade, tomate d'antan, frites **24€**



Poissons

Servis avec risotto et légumes

Seiches à la plancha En persillade **23€**

Pavé de saumon Grillé à la plancha, sauce vierge **24€**

Gambas "Black Tiger" x5 Grillées à la plancha, sauce vierge **24€**

Macaronade Bisque de langoustine, seiche grillées, moules, parmesan **24€**

Filet de loup Grillé à la plancha, sauce vierge **26€**

Duo de St Jacques et Gambas Grillées à la plancha, sauce vierge **27€**

Parillada de la Mer Loup, saumon, seiche, gambas, moules, persillade, sauce vierge **36€**

Viandes

Servies avec pommes grenaille et légumes

Pièce du boucher Beurre tranché au jus de viande **23€**

Suprême de poulet Beurre tranché au jus de viande **23€**

Plat végétarien 20€



Desserts

Tarte fine aux pommes Caramel beurre salé, glace vanille **8€**

Moelleux au chocolat et Nutella Crème anglaise **8€**

Lasagne de poire caramélisée glace vanille **9€**

Nage de fruits frais Infusion à la menthe, sorbet mangue **9€**

Mystère Glacé au caramel beurre salé **9€**

Assiette de fromages Tomme, Camembert, Roquefort **9€**

Café gourmand 11€

Menu enfant 14€

Sirop aux choix

Poulet Pané frites
ou

Steak Haché frites
ou

Saumon Frais frites **supp. 2€**

—
1 boule de glace

ou

Nage de fruits frais

ou

Brownie au Chocolat



Apéritifs

Pastis/Ricard 2cl **3€**

Kir 15cl **4€**
Cassis, mûre, pêche

Coupe de Prosecco 10cl **5€**

Campari/Martini blanc/rouge 6cl **5€**

Muscat/Porto/Suze 6cl **5€**

Sangria Loléa N°1 rouge 20cl **7€**

Sangria Loléa N°1 blanche 20cl **7€**

Coupe de Champagne 10cl **9€**

Kir Royal 10cl **10€**
Cassis, mûre, pêche

Bières

Heineken pression 25cl **3,50€**

Edelweiss pression 25cl **4€**

Panaché 25cl **3,50€**

Monaco 25cl **4€**

Picon bière 25cl **4,50€**

Heineken sérieux 50c **7€**

Edelweiss sérieux 50c **8€**

Supplément sirop +0,50€

Ginger beer sans alcool 25cl **5€**

Desperados 33cl **6€**

Pelforth brune 33cl **6€**

IPA 33cl **6€**

Sodas & jus de fruits

Sirop **3€**
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat, Pac, framboise, vanille

Soda **4€**
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea, Orangina, Badoit, Schweppes, Schweppes Agrum, diabolito

Jus de fruits & Nectars **4€**
Orange, ananas, pomme, tomate, abricot, pamplemousse

Jus pressés **6€**
Orange, citron

Cocktails

Apérol Spritz **9€**
Apérol, Prosecco

Peach Spritz **10€**
Apérol, Prosecco, crème de pêche

Hugo Spritz **10€**
Liqueur de sureau, Prosecco, Menthe fraîche

Caipirinha **10€**
Cachaça, citron vert, cassonade

Piña Colada **10€**
Rhum, Malibu, jus d'ananas, crème de coco

Mojito **10€**
Rhum, Menthe fraîche, citron vert, cassonade

Pornstar Exotique **11€**
Vodka, Passoa, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de vanille

Moscow Mule **10€**
Vodka, ginger beer, citron vert

Long Island **12€**
Vodka, Rhum, Tequila, Gin, crème de pêche, coca

Caipirinha fraise **11€**
Cachaça, fraises fraîches, citron vert, cassonade

Mojito fraise **11€**
Rhum, fraises fraîches, menthe fraîche, citron vert, cassonade

Daïquiri fraise **12€**
Bacardi, fraises fraîches, citron vert, sucre blanc

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito **8€**
Menthe fraîche, citron vert, Perrier, cassonade

Virgin Colada **8€**
Jus d'ananas, crème de coco

Sugar Love **8€**
Jus d'ananas, jus de mangue, citron vert, sirop de framboise

Whisky

Ballantine's 4cl 7€

Jack Daniel's 4cl 10€

Aberlour Casg Annamh 4cl 12€

Rhum

Bacardi 4cl 7€

Diplomatico 4cl 10€

Bumbu 4cl 12€

Bumbu XO 4cl 15€

Belami 4cl 20€

Vodka

Zubrowka 4cl 7€

Absolut 4cl 10€

Gin

Bombay 4cl 7€

Hendrick's 4cl 12€

Tequila

Jose Cuervo 4cl 7€

Patron 4cl 13€

Clase Azul Reposado 4cl 25€

Digestifs

Cognac 4cl 7€

Armagnac 4cl 7€

Calvados 4cl 7€

Eau de vie de Poire 4cl 7€

Malibu 4cl 7€

Bailey's 4cl 7€

Get27 4cl 7€

Limoncella 4cl 7€

Manzana 4cl 7€

Eaux

	50cl	1L
Evian	3,5€	5€

Badoit	3,5€	5€
--------	------	----

Glaces

Les sorbets

Citron vert, mangue, passion

Les crèmes glacées

Vanille, chocolat, fraise, café, marron, menthe chocolat, pistache, coco, caramel

1 boule 3€

Suppléments :

2 boules 5€

Chantilly + 1,50€

3 boules 7€

Chocolat chaud + 1,50€

Les coupes Glacées

Café ou Chocolat Liégeois 9€

Glace café/chocolat, café/chocolat chaud, chantilly

Fraise Melba 9€

Glace vanille, fraises fraîches coulis de fruits rouges, chantilly

Dame Blanche 9€

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Mont-blanc 9€

Glace vanille et marron, crème de marron, chantilly

Exotique 9€

Sorbets citron vert, mangue et passion, chantilly

Milk-shake

Milk-shake 7€

Vanille, chocolat, fraise, café, marron, menthe chocolat, pistache, coco, caramel, citron vert, mangue, passion

Boissons chaudes

Café/décaféiné/allongé 2€

Thé/infusion 3€

Thé vert à la menthe, Earl Grey, fruits rouges, verveine,

Grand crème 3,50€

Café double/chocolat chaud 4€

Cappucino 4,50€

Blancs

Albrieres - Chardonnay

IGP Pays d'Oc - 100% Chardonnay

Domaine Haut Lirou - Viognier

IGP Pays d'Oc - 100% Viognier

20 C. Bodin - Moelleux

IGP Pays d' Oc 100% Colombard

Picpoul de Pinet - Carte Noire

AOP Picpoul de Pinet

Mas des Armes - Les Heures Blanches

IGP Pays d'Hérault - Sauvignon & Vermentino

Le Clos du Serres - Le Saut du Poisson

AOP Languedoc - Grenache, Vermentino , Carignan

Rosés

Magic St Trop'

IGP Méditerranée ,Cinsault , Grenache , Syrah

20 C. Bodin - Gris de Gris

IGP Sable de Camargue - Grenache gris & Carignan

Mas des Armes - Cavalino

IGP Pays d'Hérault - Grenache & Cabernet

Domaine de Carteyron - Cuvée Malyse

Aop Côtes de Provence - Grenache, Cinsault & Tibouren

Rouges

L'Emite d'Auzan - Gaveroche

Vin de France (St Gilles) - Grenache & Syrah

Ollieux Romanis - Cuvée Classic

AOP Corbières - Carignan, Grenache & Syrah

Clos des Serres - Cuvée St Jean

AOP Terrasses du Larzac - Oeillade, Cinsault, Grenache & Syrah

Château de Lancyre - Les vieilles vignes

AOP Pic St Loup - Syrah, Grenache

Pichet de vin de Pays

Blanc, Rosé, Rouge

Servi uniquement le midi

Champagnes

Marquis de Pomereuil - Brut

Pinot noir, Pinot Meunier & Chardonnay

Moët et Chandon - Brut Impérial

Pinot noir, Pinot Meunier & Chardonnay

verre

75 cl

4€

21€

4,5€

23€

5€

25€

26€

35€

55€

4€

21€

5€

26€

32€

39€

4€

21€

5€

28€

36€

55€

25 cl

50 cl

6€

11€

Coupe

75 cl

9€

70€

90€