

LAGON

Créativité... Côté COCKTAILS

Domaine Sangria (15cl) 24 €

Crème de pêche, jus d'ananas et... une touche de vin blanc de la région

Sunset bay (15cl) 24 €

Apérol, sirop de rose, jus de citron vert, et...une touche de vin rosé de la région

Lagoon Mojito (15cl) 21 €

Rhum, Curaçao bleu, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau pétillante

Royal Pimm's No 1 23 €

Pimm's N° 1, concombre, menthe fraîche, orange, framboise,

Prosecco

L'Apérol Spritz 23 €

Apérol, Prosecco, Schweppes Tonic

Margarita Frozen (25cl) 21 €

Tequila, Cointreau, Granite citron vert

Piña Colada Frozen(25cl) 21 €

Rhum blanc Havana 3 ans, Granite Colada

La liste des produits allergènes est disponible auprès de notre équipe. Prix nets en euros. Taxes et service comprise. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. (08/04/2023) Plat ou Boisson Santé 

SANS ALCOOL

Cocktail Violette Colada (25cl) 16 € 
Une redécouverte de la Noix de Coco !

Cocktail Virgin Mojito (25cl) 16 € 

Cocktail Granite Citron Vert (25cl) 16 € 
Cocktail Granite Colada (25cl) 16 € 



BIEN ETRE

Noix de coco fraîche à boire !
(750grs) 24€

BOISSONS CHAUDES ou **GLACEES**

THES BIO du Palais des thés ... ou Thé Glacé Maison ! 8 € 

Demandez notre sélection

CAFES ...ou Café glacé Maison !

Café expresso ou Décaféiné 6 € Double espresso/ Café glacé 8 €

Café au lait / Cappuccino / Chocolat Chaud ou Glacé 10 €

BOISSONS SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS (20 cl) 10 €

Nectar d'abricot Bergeron/ Jus de fraise / Jus de tomate rouge/ Nectar pêche blanche/Nectar de Mangue/ Jus d'ananas

JUS DE FRUITS FRAIS (18 cl) 9 €

Orange ou Citron ou Pamplemousse... pressé minute !

SODAS 7 €

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl), Orangina (33cl), Sprite (33cl), Ginger Ale (20cl), Schweppes tonic (33cl), Ice tea (33cl)

Red Bull (25cl) **10 €**

EAUX MINERALES

Vittel bouteille (50cl) **7 €**

Vittel bouteille (100cl) **10 €**

San Pellegrino bouteille (50cl) **7 €**

San Pellegrino bouteille (100cl) **10 €**

Perrier canette (33cl) **6 €**



BIEN ETRE

Jus fraîchement centrifugé (25 cl) 16 €

Créer votre cocktail avec nos fruits et légumes de saison fraîchement centrifugés devant vous !

VINS & CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

	(12 cl)	(75 cl)
Champagne Duval Leroy Brut Réserve	21 €	125 €
Champagne Taittinger Prestige Rosé	33 €	170 €

VINS

Vin blanc

	(12 cl)	(75 cl)
AOP Côtes de Provence #LOU – Peyrassol	10 €	60 €
AOC Côtes de Provence Domaine Ott Clos Mireille Blanc de Blancs	16 €	85 €

VINS

Vin rosé

	(12 cl)	(75 cl)
AOP Côtes de Provence #LOU – Peyrassol	10 €	60 €
AOC Côtes de Provence Domaine Ott Château de Selle	16 €	85 €

Vin rouge

IGP Méditerranée Figuière – Méditerranée	10 €	50 €
AOC Côte de Provence Domaine Ott Château de Selle	16 €	85 €

BOISSONS AVEC ALCOOL

BIERES

PRESSION

BIRRA MORETTI - blonde (25cl) **10 €**
(50cl) **16 €**

Panaché (bière & limonade) (25cl) **10 €**

...OU BOUTEILLE

Heineken blonde (33cl) **10 €**

Heineken Sans Alcool 0% (33cl) **8 €**

Desperados (33cl) **12 €**

Corona (35,5cl) **12 €**

APERITIFS & SPIRITUEUX

Pastis 51 / Ricard (4cl) **9 €**

Campari / Martini Rouge, Blanc ou Rosé (6cl) **9 €**

Gin Bombay Dry ou Sapphire (4cl) **23 €**

Vodka Suedoise - Absolut (4cl) **21 €**

Rhum blanc Havana 3 ans (4cl) **19 €**

Rhum brun Havana 7 ans (4cl) **24 €**

Whiskies Johnnie Walker-Red Label (4cl) **19 €**

SNACKS FROIDS

Salade « Caesar » traditionnelle au poulet grillé **26 €** ou aux gambas grillées **32 €**

Tartare de saumon mariné minute au Yúkó, avocat, edamame et huile d'olive vierge **32 €** 

Salade fraîcheur aux vermicelles de riz, coriandre, thon grillé mariné au soja et cacahuète **34 €** 

Burrata des Pouilles, tomate du Pays et pistou **26 €**

...POUR LES PETITS

Nuggets de poulet « Bio » 6 pcs **14 €** / Les penne rigate : sauce bolognaise, pistou, Napolitaine **14 €**

SNACKS CHAUDS

Focaccia « pizza » mozzarella des Pouilles, truffe d'été et jambon de Parme **34 €**

Burger « Angus » tomate, oignon rouge, bacon, cheddar sauce maison et frite fraîche **32 €**

Burger végétal écrasée d'avocat épicé, tofu mariné et frite maison **34 €**

Supplément Frites maison **12 €** ou Salade verte **12 €**

...SUCRES

Glaces ou sorbets maison **5 €** la boule Sachet de chouchous de Manon maison **6 €**

Minestrone de fruits d'été **18 €**  L'assiette de melon & pastèque **12 €** 

Les fruits givrés : Citron, fruit de la passion, banane **16 €** / Ananas Victoria (4/6) pers, Noix de coco (4/6) pers **55€**

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.
Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition
Origine viande : Bœuf Français & Irlande / Volaille Française / Fromages Français
Prix nets service inclus, hors boissons. Produits santé 