

Menu LAGON



12h00 à 14h30... chaque samedi et dimanche/ 12:00 p.m. to 2:30 p.m.... every Saturday and Sunday!

Les Snacks

Salade Niçoise/ Nicoise salad 28 €

Thon, tomate, cèleri branche, artichaut, radis, poivron vert, œuf dur, anchois, olives Tuna, tomato, celery, artichoke, radish, green pepper, hard-boiled egg, anchovies, olives

Salade Caesar volaille grillée/ Caesar salad grilled chicken 28 €

Salade Caesar gambas grillées/ Caesar salad grilled prawns 34 €

Cœur de laitue, vinaigrette à l'anchois, crouton et pétales de Parmesan/ Lettuce, anchovy vinaigrette, crouton and Parmesan petals

Burrata des Pouilles & tomates (125g) 26 €

Foccacia Romana & straciatella di bufala 32 €

Pizza Italienne/ Italian Pizza 36 €

Riquette sauvage, mozzarella di bufala,, artichaut, tomates cerises et jambon San Daniele/ Wild rocket, bufala mozzarella, artichoke, cherry tomatoes and San Daniele ham

Mas Burger bœuf « Angus » 32 €

Sauce maison (paprika/ketchup/ mayonnaise, vinaigre de cidre, cornichon, onion grillé), bacon grillé, cheddar fumé et frites Maison / homemade sauce (paprika/ketchup/mayonnaise, cider vinegar, pickle, grilled onion) grilled bacon, smoked cheddar and French fries

Frites/ French fries 12 €

Salade verte & tomates/ Green salad and tomatoes 12 €

Assiette de fruits frais tranchés de saison

Fresh sliced seasonal fruits 18 €

Chariot de glaces et sorbets Maison

Homemade ice creams and sorbets 5 €/boule- scoop

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Certains produits contiennent des sulfites/ produits à base d'œuf/ produits à base de lait. / All our card prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/ egg products/ milk products.

(01/04/2024) Healthy Dish or Drink



Créativité... Côté COCKTAILS

Domaine Sangria (15cl) 24 €

Crème de pêche, jus d'ananas, sirop de canne, et une touche de vin blanc de la région
Peach cream, pineapple juice, cane syrup, and a touch of regional white wine

Méditerranéen Spritz (15cl) 24 €

Campari, pamplemousse, sirop de pamplemousse rose, Prosecco
Campari, grapefruit, pink grapefruit syrup, Prosecco

Punch Tempête TROPICALE (15cl) 24 €

Rhum Havana 3 ans, jus passion, jus d'orange, grenadine / Havana rum 3 years, passion fruit juice, orange juice, grenadine

Abricolada (15cl) 24 €

Rhum havana 3 ans, Nectar d'abricot Bergeron, sirop de coco et jus de citron / 3 year old Havana rum, Bergeron apricot nectar, coconut syrup and lemon juice

Basilic smash (15cl) 24 €

Gin, Basilic du jardin, sucre de canne / Gin, garden basil, cane sugar

Mojito Menthe – fruits rouges- passion ... (25cl) 21 €

Rhum blanc, sucre roux, menthe
fraiche, citron vert, eau gazeuse
White rum, brown sugar, fresh mint,
lime, sparkling water

Cocktails Classiques avec alcool / Classic cocktails with alcohol 21 € (16 € sans alcool / alcohol-free)

Boissons... Bien être/Well-being drinks



Jus fraîchement centrifugé/ Freshly centrifuged juice (25 cl) 18 €

Votre cocktail avec nos fruits et légumes de saison ! / Your cocktail with our seasonal fruits and vegetables!

Le fruit frais pressé minute/ Freshly squeezed fruit (18 cl) 9 €

Orange ou Citron ou Pamplemousse... / Orange or Lemon or Grapefruit...

Thé glacé Bio Maison/ Homemade organic iced tea 14 €

Café glacé Maison/ Homemade Iced Coffee 14 €

Café expresso, Décaféiné 6 € Double espresso 8 €

Latte/ Café au lait d'avoine, de soja.../ Oat and soy milk coffee... 10 €

Cappuccino au lait d'avoine, de soja.../Cappuccino with oat milk, soy milk.... 10 €

Ah l'affogato du LAGON ! Espresso & glace vanille/ Espresso & vanilla ice cream 12 €

Noix de coco fraîche à boire/ Fresh coconut to drink (750grs) ! 18 €



Jus de fruits & Sodas / Fruit Juices & Soft

Jus de fruits/ Fruit juice Maison Patrick Font (20 cl) 10 €

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

Bergeron apricot nectar/Strawberry juice/ Williams pear nectar / Red
tomato juice/ White peach nectar/Mango nectar

Sodas/ Soft 7 €

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

Red Bull (25cl) 10 €

Eaux minérales/ Mineral water

Vittel (50cl) **7 €**

Vittel (100cl) **10 €**

San Pellegrino (50cl) **7 €**

San Pellegrino (100cl) **10 €**

Granité Maison Fraise ou Fruits de la passion / Strawberry or Passion Fruit Granita 16€ (18 cl)

Vins & Champagnes

Champagnes

Axel YAZ Brut 20 € (12cl) / 120€ (75cl)

Taittinger Brut 24 € (12cl) / 145€ (75cl)

Taittinger Prestige Rosé 33 € (12cl) / 170€ (75cl)

Vins au verre/ Wines by the glass (12 cl)

Rosé

AOC Côtes de Provence

Château Leoube – Love de Leoube 14 €

AOC Côtes de Provence

Domaine Ott - Château de Selle 17 €

Vins au verre/ Wines by the glass (12 cl)

Blanc - White

AOC Côtes de Provence

Château Leoube – Love de Leoube 14 €

AOC Côtes de Provence

Domaine Ott - Clos Mireille Blanc de Blancs 17 €

Rouge- Red

AOC Côtes de Provence

Château Leoube – Love de Leoube 14 €

AOC Côte de Provence

Domaine Ott - Château de Selle 17 €

Vin blanc pétillant/ Sparkling white wine (12 cl)

Moscato d'Asti - Vignaioli di Santo Stefano Ceretto 18 €

Bières & apéritifs / Beers & apéritifs

Bière pression / Draft beer

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

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

...Ou bouteille / Bottle

Heineken blonde (33cl) **10 €**
Heineken Sans Alcool 0% (33cl) **8 €**
Desperados (33cl) **12 €**
Corona (35.5cl) **12 €**

Pastis 51 / Ricard (4cl) **9 €**

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

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

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

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

Rhum brun Havana 7 ans (4cl) **24 €**

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