

Menu PISCINE et BAR MIDI



A déguster au bar & en bord piscine de 12h00 à 17h30 ! To be enjoyed at the bar & poolside from 12:00 p.m. to 5:30 p.m.!



Salade Niçoise/ Nicoise salad 28 €

Thon, tomate, céleri 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 €

Focaccia Romana & straciatella di bufala 32 €

Pizza Italienne/ Italian Pizza 36 €

Riquette sauvage, mozzarella di bufala,, truffe, tomates cerises et jambon San Daniele/ Wild rocket, bufala mozzarella, truffle, 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 & 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.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition au desk d'accueil. Certains produits contiennent des sulfites/ produits à base d'œuf/ produits à base de lait. A list of allergens present in the dishes on the menu is available at the reception desk. 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. (03/08/2024) Healthy Dish or Drink



Créativité... Coté COCKTAILS

Domaine Sangria (15cl) 24 € avec alcool / with alcohol

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

Rose (15cl) 24 € avec alcool / with alcohol

Apérol, sirop de rose, jus de citron vert, et...une touche de vin rosé de la région
Aperol, rose syrup, lime juice, and... a touch of regional rosé wine

Méditerranéen Spritz (15cl) 24 € avec alcool / with alcohol

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

Mojito Menthe – fruits rouges- passion ...(25cl) 21 € avec alcool / with alcohol

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

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

Boissons... Bien être/Well-being drinks

Créativité ... Cocktail Energisant tendance/ Creativity... Trendy Energizing Cocktail 16 €

Jus de Pomme, vinaigre de cidre, sirop de Gingembre, eau gazeuse du Domaine
Apple juice, cider vinegar, ginger syrup, estate sparkling water

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 €

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 €

Jus de fruits & Sodas / Fruit Juices & Soft

Jus de fruits/ Fruit juice Maison Patrick Font (25 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 €**

Vins & Champagne

Champagnes	75 cl	12 cl
Axel YAZ Brut	120 €	20 €
Taittinger Brut	149 €	25 €
Taittinger Prestige Rosé	194 €	32 €

Vins au verre/ Wines by the glass 12 cl

Rosé

AOC Côtes de Provence	
Château Leoubé – Love de Leoubé	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 Leoubé – Love de Leoubé	14 €
AOC Côtes de Provence	
Domaine Ott - Clos Mireille Blanc de Blancs	17 €

Rouge- Red

AOC Côtes de Provence	
Château Leoubé – Love de Leoubé	14 €
AOC Côte de Provence	
Domaine Ott - Château de Selle	17 €

Bières & apéritifs / Beers & aperitifs

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 €**