

LAGON



LAGON



CHAMPAGNE À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

Taittinger Brut - l'élégance de l'équilibre

Taittinger Prestige Rosé

12CL 75CL

25€ 149€

32€ 194€

LES VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

12CL

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Clos Mireille

17€

VINS BLANCS - WHITE WINES

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Château de Selle

17€

VINS ROUGES - RED WINES

AOC - Côtes de Provence - Domaine Ott - Château de Selle

17€

COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS ON REQUEST

21€

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

4CL

PASTIS 51/RICARD

12€

CAMPARI/MARTINI ROUGE, BLANC, ROSÉ (6CL)

12€

GIN BOMBAY DRY OU SAPPHIRE

24€

VODKA SUEDOISE - ABSOLUT

21€

RHUM BLANC HAVANA

20€ 3 ans

24€ 7 ans

WHISKIES JOHNNIE WALKER-RED LABEL

20€

NOS BIÈRES PRESSION

25CL

DRAFT BEERS

PANACHÉ

11€

BIRRA MORETTI BLONDE PRESSION

12€

BIRRA MORETTI BLONDE PRESSION (50CL)

16€

NOS BIÈRES BOUTEILLE

33CL

BOTTLED BEERS

HEINEKEN BLONDE

12€

HEINEKEN SANS ALCOOL 0%

8€

DESPERADOS

CORONA (35,5CL)

12€



LAGON



JUS DE FRUITS FRAIS

FRESH FRUIT JUICE

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE OU CITRON

ORANGE OR GRAPEFRUIT OR LEMON

12€ 18CL

JUS DE FRUITS PATRICK FONT

FRUIT JUICE PATRICK FONT

12€ 25CL

SODAS

SOFT

10€

COCA-COLA 33CL

COCA ZÉRO 33CL

ICE TEA PÊCHE 25CL

SCHWEPES TONIC 25CL

LIMONADE 25CL

RED BULL 12€ 25CL

CAFÉS COFFEE

CAFÉ EXPRESSO/DÉCAFÉINÉ

6€

DOUBLE ESPRESSO, AMÉRICAIN

8€

CAFÉ AU LAIT, CAPPUCINO

10€

LAIT CHAUD AMANDE, SOJA, AVOINE, VACHE

7€

HOT MILK ALMOND, SOY, OATS, COW

DESSERTS

GLACES ET SORBETS MAISON 3 BOULES



16€

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET

AFFOGATO AL CAFFÈ

8€

THÉS PASCAL HAMOUR

TEA



10€

OU INFUSION DE NOTRE JARDIN



EAUX MINÉRALES

MINÉRAL WATER

VITTEL (50CL)

7€ 50CL

10€ 100CL

SAN PELLEGRINO (50CL)

7€ 50CL

10€ 100CL

AQUA CHIARA PÉTILLANTE OU PLATE
(EAU DU DOMAINE MICROFILTRÉE)

5€ 75CL



PLANCHE DE FROMAGES	24 €	PLANCHE DE CHARCUTERIES	29 €
CHEESES PLATTER		COLD CUTS PLATTER	
MOZZARELLA DES POUILLES, TOMATES AU PESTO	 		29 €
APULIAN MOZZARELLA, TOMATOES WITH PESTO			
SALADE CAESAR ,POULET GRILLÉ, PARMESAN ET BACON GRILLÉ			28 €
CAESAR SALAD WITH CHICKEN (GRILLED), PARMESAN AND GRILLED BACON			
SALADE PROVENCALE AU THON À L HUILE ORTIZ	 		28 €
*PROVENÇAL SALAD WITH TUNA IN OIL			
PIZZETTA, MOZZARELLA DES POUILLES, BRISURES DE TRUFFES ET JAMBON DE PAYS			36 €
PIZZETTA, APULIAN MOZZARELLA, BROKEN TRUFFLES AND COUNTRY HAM			
MAS BURGER STEAK « BLACK ANGUS » OIGNONS CONFITS, CHEDDAR, BACON FERMIER, FRITES MAISON			32 €
MAS BURGER STEAK « BLACK ANGUS » CANDIED ONIONS, CHEDDAR, FARMHOUSE BACON, HOMEMADE FRENCH FRIES			
FRITES MAISON	12 €	PATES SAUCE TOMATES ET PARMESAN	22 €
HOMEMADE FRENCH FRIES		PASTA WITH TOMATO AND PARMESAN SAUCE	

DESSERTS

ASSIETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCHÉS		18 €
SLICED FRESH SEASONAL FRUIT PLATES		
GLACES ET SORBETS MAISON 3 BOULES	 	16 €
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET		
AFFOGATO AL CAFFÈ		8 €



CARTE MIDI DU LUNDI 16 JUIN AU LUNDI 1ER SEPT INCLUS 12H- 16H

GAMBAS ROLLS, LÉGUMES PICKLES, CONDIMENT CRUSTACÉS, MESCLUN & FRITES MAISON 29 €

GAMBAS ROLLS, PICKLED VEGETABLES, CRUSTACEAN CONDIMENT, MESCLUN & HOMEMADE FRENCH FRIES

SALADE PROVENCALE AU THON À L HUILE ORTIZ   28 €

PROVENÇAL SALAD WITH TUNA IN OIL ORTIZ

SALADE FRAICHEUR DE PASTÈQUE, AVOCAT, CONCOMBRE, FETA, CITRON, MENTHE   26 €

FRESH WATERMELON, AVOCADO, CUCUMBER, FETA, LEMON, AND MINT SALAD

CLUB SANDWICH AU HADDOCK FUMÉ & WASABI / OU CLUB SANDWICH TRADITIONNEL 32 €

SMOKED HADDOCK & WASABI CLUB SANDWICH / OR TRADITIONAL CLUB SANDWICH

MELON ET PÊCHE JAUNE EN CARPACCIO À L'ESTRAGON, GAMBAS MARINÉES À LA CITRONNELLE  34 €

MELON AND YELLOW PEACH CARPACCIO WITH TARRAGON, MARINATED PRAWNS WITH LEMONGRASS

BŒUF FAÇON CÉVICHE 34 €

BEEF CÉVICHE

BURRATA DES POUILLES, TOMATES CERISES DE PROVENCE, PESTO GENOEVSE   29 €

BURRATA FROM PUGLIA, CHERRY TOMATOES FROM PROVENCE, GENOEVSE PESTO

PIZZETTA, MOZZARELLA DES POUILLES, BRISURES DE TRUFFES ET JAMBON DE PAYS 36 €

PIZZETTA, APULIAN MOZZARELLA, BROKEN TRUFFLES AND COUNTRY HAM

FRITES MAISON 12 €

HOMEMADE FRENCH FRIES

PATES ENFANT SAUCE TOMATES ET PARMESAN 22 €

KID'S PASTA WITH TOMATO AND PARMESAN SAUCE

DESSERTS

ASSIETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCHÉS 18 €

SLICED FRESH SEASONAL FRUIT PLATES

GLACES ET SORBETS MAISON 3 BOULES OU/ CITRON GIVRÉ DU DOMAINE MAISON 15 €

HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS 3 SCOOPS OR/ FROZEN LEMON FROM THE DOMAINE

AFFOGATO AL CAFFÈ 8 €



LAGON



CARTE SOIR - DU VEND 4 JUILLET AU LUNDI 1ER SEPT INCLUS DE 19H 22H (21H DERNIÈRE COMMANDE)
THÈME : « TOUTES LES CUISINES DU SUD & DE LA MÉDITERRANÉE »

MEZZE

- BOQUERONES BASQUE & CONDIMENT ROMESCO** 12 €
BASQUE BOQUERONES & ROMESCO SAUCE
- TARAMOSALATA GREC, HOUMOUS LIBANAIS & PAIN PITA** 11 €
GREEK TARAMOSALATA, LEBANESE HUMMUS & PITA BREAD
- CARPACCIO DE LOUP À L'ITALIENNE, PIGNONS DE PIN ET OLIVES** 17 €
ITALIAN-STYLE SEA BASS FISH CARPACCIO, PINE NUTS AND OLIVES
- PATATAS BRAVAS ESPAGNOLES** 13 €
SPANISH BRAVAS POTATOES

PLATS

- BŒUF SOUVLAKI EN BROCHETTE, SALADE FATTOUCHE, CONDIMENT TOUM** 39 €
BEEF SOUVLAKI SKEWERS, FATTOUSH SALAD, TOUM CONDIMENT
- COQUELET CHICH TAOUK, RIZ AU JASMIN CROUSTILLANT** 33 €
CHICKPEA CHICH TAOUK, CRISPY JASMINE RICE
- PAELLA DE MARISCO, CRUSTACÉES DE MÉDITERRANÉE ET PIMIENTOS** 44 €
SEAFOOD PAELLA, MEDITERRANEAN SHELLFISH AND PEPPERS
- TROUCHIA DE BLETTE, CONDIMENT OLIVES DE NICE, HERBES FRAICHES** 29 €
CHARD CAKE, NICE OLIVES CONDIMENT, FRESH HERBS

ENTREES

- AUBERGINES À LA FLAMME À LA LIBANAISE, YAOURT FUMÉ ET SUMAC** 21 €
GRILLED EGGPLANTS LEBANESE STYLE, SMOKED YOGURT AND SUMAC
- POULPE CONFIT À LA GRENADE, SALADE DE LENTILLES ET LÉGUMES KABIS** 31 €
OCTOPUS CONFIT WITH POMEGRANATE, LENTIL SALAD AND KABIS VEGETABLES
- BURRATA DES POUILLES, TOMATES MARINÉES AU BASILIC, CONDIMENT OLIVES** 29 €
BURRATA FROM PUGLIA, MARINATED TOMATOES WITH BASIL, OLIVE CONDIMENT

DESSERTS

- ASSIETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON TRANCHÉS** 18 €
SLICED FRESH SEASONAL FRUIT PLATES
- GLACES ET SORBETS MAISON 3 BOULES OU/ CITRON GIVRÉ DU DOMAINE MAISON** 15 €
HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS 3 SCOOPS OR/ FROZEN LEMON FROM THE DOMAIN
- AFFOGATO AL CAFFÈ** 8 €

- PAIN PITA MAISON AU FOUR TRADITIONNEL** 5 €
HOMEMADE TRADITIONAL OVEN-BAKED PITA BREAD

Partenaires

Pensez qu'il n'est le souci de la perfection, parce que l'excellence rythme chaque instant de leur quotidien, parce que leur savoir faire est une signature, nous sommes fiers de nos partenaires. Ils prolongent au sein de nos maisons l'expérience Relais & Châteaux tout en partageant les valeurs qui sont les nôtres pour vous offrir des moments uniques.

PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



Tous nos prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk.Celery salt (allergen) available in a jar on the bar counter. Some cocktails may contain celery salt and certain wines may contain sulphites All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Abuse of Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation. Some products contain sulphites/egg-based products/milk-based products. -Allergen map available at the Desk.