



PISCINE



CHAMPAGNE À LA COUPE

CHAMPAGNE BY THE GLASS

Taittinger Brut - l'élégance de l'équilibre

12CL 75CL

25€ 149€

Taittinger Prestige Rosé

32€ 194€

LES VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

12CL

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

IGP MEDITERRANEE Marrenon-Lez' Arts Gris de Grenache **10€**

VINS BLANCS - WHITE WINES

IGP MEDITERRANEE Marrenon-Les Grains- Chardonnay **10€**

AOC - Côtes de Provence - Domaine Le Songe de Don Bosco **17€**

VINS ROUGES - RED WINES

IGP MEDITERRANEE Marrenon-Les Grains- Merlot **10€**

AOC - Côtes de Provence - Domaine de Communion **27€**

COCKTAILS CLASSIQUES

20€

CLASSIC COCKTAILS ON REQUEST

APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

4CL

PASTIS 51/RICARD **12€**

CAMPARI/MARTINI ROUGE, BLANC, ROSÉ (6CL) **12€**

GIN BOMBAY DRY OU SAPHIRE **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€**



JUS DE FRUITS PATRICK FONT 12 € 25CL

FRUIT JUICE PATRICK FONT

SODAS 10 €

SOFT

COCA-COLA 33CL COCA ZÉRO 33CL

ICE TEA PÊCHE 25CL BADOIT CITRON 7€ 33CL

ORANGINA 33CL 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

AFFOGATO AL CAFFÈ 8€

JUS DE FRUITS FRAIS 12€ 18CL

FRESH FRUIT JUICE

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE OU CITRON

ORANGE OR GRAPEFRUIT OR LEMON

THÉS PASCAL HAMOUR 10€

TEA

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 5€ 75CL
 (EAU DU DOMAINE MICROFILTRÉE)



ENTREES/STARTERS

SALADE CAESAR ,POULET PANÉ OU GRILLÉ, PARMESAN ET BACON GRILLÉ  **28 €**
CAESAR SALAD WITH CHICKEN (GRILLED OR BREADED), PARMESAN AND GRILLED BACON

BURRATA DES POUILLES, TOMATES CERISES DE PROVENCE, CONDIMENT OLIVES DE NICE   **29 €**
BURRATA FROM PUGLIA, CHERRY TOMATOES FROM PROVENCE, ARUGULA CONDIMENT

PLATS/MAIN

MAS BURGER STEAK « BLACK ANGUS » CONDIMENT BARBECUE , **32 €**
TOMATES DE NOS MARAICHERS, COMPOTÉE D'OIGNONS
MAS BURGER STEAK « BLACK ANGUS » BARBECUE CONDIMENT, TOMATOES FROM OUR FARMERS, ONION COMPOTE

PINSA AU FOUR A BOIS, BURRATA DES POUILLES, ROQUETTE CITRON, JAMBON DE PAYS **36 €**
WOOD FIRE PINSA, BURRATA FROM PUGLIA, ARUGULA LEMON, COUNTRY HAM

PINSA AU FOUR A BOIS , TOMATES DE NOS RÉGIONS, VENTRÈCHE DE THON, OLIVES ET BASILIC **36 €**
WOOD-FIRED PINSA, LOCAL TOMATOES, TUNA BELLY, OLIVES, AND BASIL

FRITES MAISON **HOMEMADE FRENCH FRIES** **12 €**

DESSERTS

LA PÂTISSERIE DU JOUR, DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION!  **18 €**
PASTRY OF THE DAY

GLACES ET SORBETS MAISON 3 BOULES **15 €**
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET

AFFOGATO AL CAFFÈ **8 €**

Partenaires

Parce qu'ils ont 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



CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY



CHAMPAGNE
TAITTINGER



S.PELLEGRINO



BLANCPAIN



ORLANE



TAYLOR'S



POMMERY



MONKEY 47
CHAMPAGNE 47% VOL



PONANT



CÓDIGO1530



REDBREAST

PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

BERNARDAUD



SOOTHYS-PARIS



M. CHAPOUTIER



CHAPPELLET

DAMMANN
FRÈRES

DAMMANN-FRÈRES

AVIS

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.