

À PARTAGER / TO SHARE



BILLES DE MOZZARELLA PANÉES - 8€

Fried mozzarella balls

FRITURE D'ANCHOIS EN PANURE - 10€

Fried anchovies in breadcrumbs

FROMAGE FRAIS ROBIOLA, GRESSINS - 11€

Fresh robiola cheese, grissinis

ANTIPASTI ITALIENS - 21€

Italian antipasti

PLATEAU DE CHARCUTERIES ITALIENNES - 22€

Italian cold meat selection

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE - 19€

Sardines in olive oil

FOCACCIA DI RECCO - 16€

Focaccia with fresh cheese

STREET FOOD



PANINO GENOVESE - 10€

Mozzarella, provola, pesto genois, tomates, roquette

Mozzarella, provola, pesto genois, tomates, arugula

CHEESEBURGER FRITES - 23€

Steak haché, cheddar, tomates, oignons pickles, pancetta,

Minced meat, cheddar, tomatoes, onions, pickles, pancetta,

LOBSTER ROLL - 31€

Brioche, homard, mayonnaise à l'estragon, avocat, pickles

Brioche, lobster, tarragon mayonnaise, avocado, pickles

CROQ'PÉPÉ - 15€

Croque-monsieur, jambon, comté, emmental, crème fraîche

Croque-monsieur, ham, comté cheese, emmental, sour cream

GARNITURES / SIDES



POMMES FRITES - 5€

French fries

SALADE VERTE - 5€

Green salad

ENFANTS / KIDS

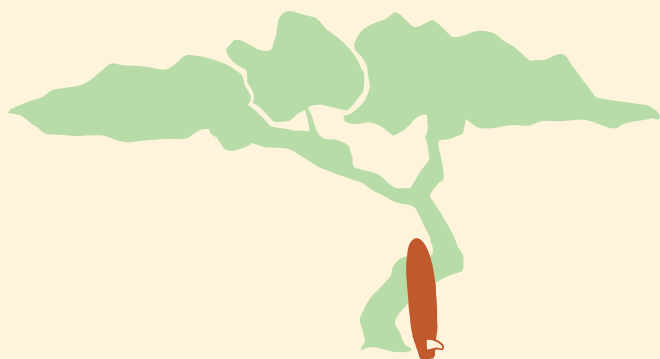


VÉRITABLES NUGGETS DE POULET, FRITES - 12€

The authentic chicken nuggets and French fries

HAMBURGER, FRITES - 15€

Hamburger, French fries



Origine des viandes : **FRANCE, ITALIE, UE**
Carte des allergènes disponible sur demande

SALADES / SALADS



BURRATA 125 GRS, TOMATES DE COULEURS, BASILIC - 19€

Burrata 125g, colorful tomatoes, basil

BEACH CLUB TUNA SALAD - 21€

Mesclun, thon à l'huile, tomate, pois chiche, artichaut, oignon

Mesclun mixed salad, tuna in olive oil, tomato, chickpea, artichoke, onion

«JULES CÉSAR» - 22€

Salade romaine, sauce César, poulet, tomate, croûton, pancetta,

œuf dur et parmesan

Romaine lettuce, caesar sauce, chicken, tomato, crouton, pancetta,

boiled egg, Parmesan

PASTÈQUE, FETA, GRENADE, MENTHE - 16€

Watermelon, feta, pomegranate, mint

PLATS / MAIN COURSES



POULPE À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE,

SAUCE TARATOR - 29€

Grilled octopus, potatoes, tarator sauce

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, CITRON,

FENOUIL, ANETH, SALADE - 29€

Salmon tartare, avocado, lemon, fennel, dill, salad

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, FRITES - 29€

Italian-style beef tartare, french fries

BROCHETTES FINES D'AGNEAU,

YAOURT, SALADE FATTOUCHE - 29€

Lamb skewers, yoghurt, and Fattouche salad

PIZZAS / PIZZA



MARGHERITA - 15€

Tomate San Marzano, mozzarella di Bufala, basilic et huile d'olive

San Marzano tomato, mozzarella di Bufala, basil, and olive oil

REGINA - 17€

Tomate San Marzano, mozzarella, champignons, jambon cuit

San Marzano tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham

RUCOLA - 17€

Tomate San Marzano, fromage frais, roquette, tomates cerises,

vinaigre balsamique

San Marzano tomato, fresh cheese, arugula, cherry tomatoes,

balsamic vinegar

QUATTRO FORMAGGI - 18€

Ricotta, gorgonzola, provola, parmesan, huile d'olive fumée

Ricotta, gorgonzola, provola, Parmesan, smoked olive oil

SPIANATA - 19€

Tomate San Marzano, mozzarella, spianata piccante, pesto, artichauts

San Marzano tomato, mozzarella, spianata piccante, pesto, artichokes

TARTUFO ESTIVO - 29€

Mozzarella di Castellano, pecorino à la truffe, jambon à la truffe d'été

Mozzarella di Castellano, truffle pecorino, ham summer truffle

DESSERTS & GLACES / DESSERTS & ICE CREAM



CRÈME CARAMEL MÉMÉ - 7€

Crème Caramel Mémé

GAUFRE NUTELLA CHANTILLY - 9€

Belgian waffle with Nutella and chantilly

FRUITS DE SAISON - 9€

Seasonal fruits

CITRON GIVRÉ «FRUTINI BY MO» - 12€

Frosted lemon «Frutini by Mo»

BROOKIE LITTLE ITALY - 10€

Little Italy Brookie

GLACE ITALIENNE - VANILLE, CHOCOLAT

Italian ice cream - vanilla, chocolate

PETITE (small) - 5€ GRANDE (large) - 8€

BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP - 5€

Relaxante (chocolat noir), Détox (fruit), fruits de saison

PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET GIVRÉS (À PARTAGER) - 60€

Platter of fresh and frosted fruits (to share)

BIÈRES

Corona 35,5cl	Bouteille	8€
Peroni 33cl	Bouteille	8€
Heineken 25cl / 50cl	Pression	5€ / 9€
Edelweiss Blanche 25cl / 50cl	Pression	5€ / 9€

APÉRITIF

Ricard / Pastis 5l	4cl	6€
Martini Bianco, Rosso	6cl	6€
La Quintinye Rouge, Blanc, Dry	6cl	9€
Campari	6cl	7€
Porto Rouge, Blanc	6cl	7€

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX

Sirop à l'eau	3€
Coca-cola / Zéro / Cherry 33cl	6€
Orangina / Fuze Tea 25cl	6€
San Bitter 10cl	6€
Schweppes Sélection Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 25cl	6€
Sprite 33cl	6€
Red Bull 25cl	8€
Jus de fruits pressés (citron, orange ou pamplemousse)	9€
Jus de fruits	
Tomate, mangue, fraise, ananas, orange, pomme, cranberry	7€
Jus pressés à froid Phyte 33cl	
Le Vert : épinards, chou kale, raisin, pomme	9€
Le Jaune : ananas, pomme, gingembre, curcuma, eau de coco	9€
Eaux	
Evian / Perrier 33cl	5€
Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	8€
VOSS Plate / Pétillante 80cl	8€

CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

Ristretto, Espresso	3€
Double Espresso	5€
Cappuccino / Latte	6€
Golden Latte	7€
Chocolat chaud	6€
Earl Grey Bio / Thé vert Sencha	5€
Infusions : menthe - verveine - camomille	5€

SPIRITUEUX (4CL)

Absolut Vodka	11€
Ciroc / Grey Goose Vodka	16€
Beefeater Gin	11€
Bombay Sapphire Gin	12€
G'Vine Floraison / Hendrick's Gin	16€
Embargo Anejo Blanco Rhum	11€
Bumbu Rhum / Kraken Black Spiced Rhum	14€
Diplomatico Rhum	19€
Saint - James Fleur de Canne Vieux Rhum	22€
Leblon Cachaça	14€
Macchu Pisco	15€
José Cuervo Tradicional Blanco Tequila	11€
José Cuervo Tradicional Reposado Tequila	14€
José Cuervo Tradicional Anejo Tequila	19€
Casamigos Blanco Tequila / Casamigos Mezcal	16€
Johnnie Walker Red Label Whisky	11€
Johnnie Walker Black Label Whisky	15€
The Balvenie Double Wood 12 yo Whisky	20€
Jack Daniel's Whiskey / Copper Dog Whisky	12€
Maker's Mark Whisky	15€
+ add soda	2€
Shooter 2cl	6€
Vodka / Gin / Rhum / Tequila / Whisky	

DIGESTIFS (4CL) & LIQUEURS (6CL)

Camus VSOP Cognac	19€
Bumbu Cream / Bailey's	10€
Get 27 / Get 31	10€
Fernet Branca / Amaro Montenegro	10€
Meletti Limoncello / Disaronno Amaretto	10€
Saint Germain / Chartreuse Verte	11€

COCKTAILS FROZEN

FROZEN TROPICAL - 16€
Embargo Rhum, jus de mangue, jus ananas, citron vert
MARGARITA - 16€
José Cuervo Tradicional Blanco Tequila, citron vert, agave

COCKTAILS PÉPÉ

DARK & STORMY - 16€
Kraken Black Spiced Rhum, Angostura bitter, citron vert, gingembre, Perrier
MANCORA - 16€
Macchu Pisco, citron vert, sirop de banane et poivre de Jamaïque, MS Better's Bitters

CLUB TROPICANA - 16€
Leblon Cachaça, Cordial de mangue, citron vert

PORN STAR 2.0 - 16€
Absolut Vodka infusée à la framboise, champagne, Cordial fruit de la passion

PLAYA GIGARO - 16€
José Cuervo Tradicional Blanco Tequila infusé au Jalapeno, citron vert, menthe, concombre

GIN & JUICE - 16€
Beefeater Gin, Cordial Matcha, citron jaune & vert, Schweppes Sélection Tonic

MOCKTAILS

HIBISCUS ICED TEA - 9€
Recette maison
CAFÉ GLACÉ - 11€
Cold brew café, orgeat maison
ITALIAN MILK SHAKE - 12€
Glace vanille, lait d'amande, sirop Amarena
MORNING DETOX - 12€
Gingembre, citron vert, concombre, menthe, Perrier

«FAITES-NOUS RÉVISER NOS CLASSIQUES» - 15€

LES VINS ROSÉS

			50cl	75cl	150cl	300cl
2021	Château de Chausse	AOP Côtes de Provence	24€	39€		
2021	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	20€	35€	70€	140€
2021	Domaine Tropez «White Tropez»	IGP Var		42€	84€	
2021	Domaine de La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence		32€		
2021	Domaine Ott «Clos Mireille»	AOP Côtes de Provence		68€	160€	

LES VINS BLANCS

			50cl	75cl	150cl
2021	Château de Chausse	AOP Côtes de Provence	24€	39€	
2021	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	20€	35€	70€
2021	Domaine Tropez «Sublime»	AOP Côtes de Provence		42€	
2021	Rivera Marese «Bombino Bianco»	DOC Castel Del Monte		30€	
2021	Pascal Jolivet «Signature»	AOP Sancerre		50€	

LES VINS ROUGES

			50cl	75cl	150cl
2021	Fondugues Pradugues «Rouge d'été»	IGP Var		50€	
2020	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	25€	42€	
2016	Haut-Médoc de Giscours	AOP Haut-Médoc		68€	
2018	Cossetti «La Vigna Vecchia»	DOCG Barbera d'Asti		49€	

CHAMPAGNES

			50cl	75cl	150cl
	Roederer «Collection 242»	AOP Champagne		110€	
	Billecart Salmon brut	AOP Champagne		95€	
	Moët & Chandon Rosé	AOP Champagne		140€	
	Perrier-Jouët Blanc de blancs	AOP Champagne		160€	

VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE

			12,5cl
Rosé			
	Domaine de La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	6€
	Domaine Ott «Clos Mireille»	AOP Côtes de Provence	14€
Blanc			
	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	7€
	Pascal Jolivet «Signature»	AOP Sancerre	12€
Rouge			
	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	8€
	Haut-Médoc de Giscours	AOP Haut-Médoc	13€
Champagne			
	Roederer «Collection 242»	AOP Champagne	16€

