

À PARTAGER / TO SHARE



BILLES DE MOZZARELLA PANÉES - 7€

Fried mozzarella balls

FROMAGE FRAIS ROBIOLA, GRESSINS - 8€

Fresh robiola cheese, grissini

FRITURE D'ANCHOIS EN PANURE - 9€

Fried anchovies in breadcrumb

ANTIPASTI ITALIENS - 18€

Italian antipasti

PLATEAU DE CHARCUTERIES ITALIENNES - 21€

Italian cold meat selection

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

Sardines in olive oil

FOCCACIA DI RECCO - 15€

Foccaccia with fresh cheese

STREET FOOD



PANINO GENOVESE - 9€

Mozzarella, provola, pesto genovese, tomate, roquette
Mozzarella, provola, pesto genovese, tomato, arugula

CHEESEBURGER FRITES - 22€

Steak haché, cheddar, tomates, oignons pickles, pancetta,
Mince meat, cheddar, tomatoes, pickles, pancetta,

LOBSTER ROLL - 29€

Brioche, homard, mayonnaise à l'estragon, avocat, pickles
Brioche, lobster, tarragon mayonnaise, avocado, pickles

CROQ'PÉPÉ - 14€

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

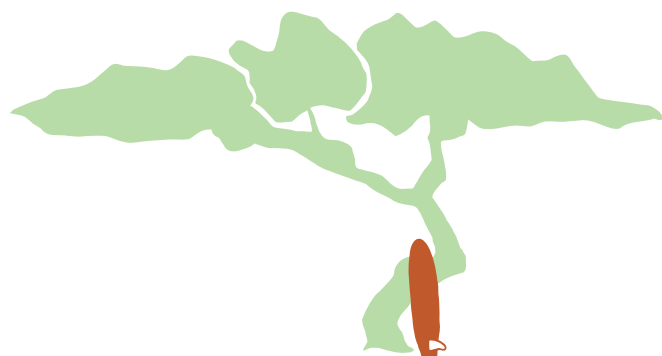


VÉRITABLES NUGGETS DE POULET, FRITES - 12€

The authentic chicken nuggets and French fries

HAMBURGER, FRITES - 15€

Hamburger, French fries



SALADES / SALADS



BURRATA 125g, TOMATES COULEURS, BASILIC - 18€

Burrata 125g, colorful tomatoes, basil

BEACH CLUB SALAD - 19€

Mesclun, thon à l'huile, tomates, pois chiche, artichauts, oignons
Mesclun salad mix, tuna in olive oil, chickpea, artichokes, onions

«JULES CÉSAR» - 19€

Salade romaine, sauce césar, poulet, tomates, croûtons, pancetta,
œuf dur et parmesan

Romaine lettuce, caesar sauce, chicken, tomatoes, crouton, pancetta, boiled egg, parmaggiano

PLATS / MAIN COURSES



POULPE À LA PLANCHA, POMME DE TERRE,

SAUCE TARATOR - 27€

Grilled octopus, potato, tarator sauce

TARTARE DE SAUMON BIO, AVOCAT, CITRON,

FENOUIL, ANETH - 29€

Organic salmon tartare, avocado, lemon,
fennel, dill

TARTARE DE VEAU, CÂPRES, PARMESAN,

CÉBETTES, POIVRE - 27€

Veal tartare, capers, parmaggiano, black pepper

BROCHETTES FINES D'AGNEAU

YAOURT AUX ÉPICES DOUCES - 24€

Skewers of lamb, yoghurt with mild spices

PIZZAS / PIZZA



MARGHERITA - 15€

Tomate san marzano, mozzarella di bufala, basilic et huile d'olive
San Marzano tomato, mozzarella di bufala, basil, olive oil

REGINA - 16€

Tomate san marzano, mozzarella, champignons, jambon cuit
San Marzano tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham

RUCOLA - 16€

Tomate san marzano, fromage frais, roquette, tomates cerises,
vinaigre balsamique

San marzano tomato, fresh cheese, arugula, cherry tomato, balsamic
vinegar

QUATTRO FORMAGGI - 18€

Ricotta, gorgonzola, provola, parmesan
Ricotta, gorgonzola, provola, parmiggiano

SPIANATA - 19€

Tomate San Marzano, mozzarella, spianata piccante, pesto, poivrons
marinés

San Marzano tomato, mozzarella, spianata piccante, pesto, marinated
peppers

TARTUFO ESTIVO - 29€

Mozzarella di Castellano, pecorino à la truffe, jambon à la truffe d'été
Mozzarella di Castellano, pecorino with truffle, ham with summer
truffle

DESSERTS & GLACES / DESSERTS & ICE CREAM



CRÈME CARAMEL MÉMÉ - 7€

Cream Caramel Mémé

GAUFRE NUTELLA CHANTILLY - 9€

Brussels waffle, hazelnut paste and whipped cream

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 (big) - 8€

BÂTONNET GLACÉ EMKIPOP - 5€

Chocolat noir relaxante, Detox fruit, Fruit de saison

Origine des viandes : **FRANCE**
Carte des allergènes disponible sur demande

*Les prix s'entendent TTC / *All prices include VAT.

BIÈRES

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

APÉRITIF

Ricard / Pastis 5l	4cl	5€
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 Premium Mixer Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 25cl	6€
Sprite 33cl	6€
Red Bull 25cl	7€
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	8€
Le Jaune : ananas, pomme, gingembre, curcuma, eau de coco	8€
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	10€
Ciroc / Grey Goose Vodka	16€
Beefeater Gin	10€
Bombay Sapphire Gin	12€
G'Vine Floraison / Hendrick's Gin	16€
Embargo Anejo Blanco Rhum	10€
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	10€
José Cuervo Tradicional Reposado Tequila	14€
José Cuervo Tradicional Anejo Tequila	19€
Casamigos Blanco Tequila / Casamigos Mezcal	16€
Johnnie Walker Red Label Whisky	10€
Johnnie Walker Black Label Whisky	15€
The Balvenie Double Wood 12 yo Whisky	19€
Jack Daniel's Whiskey / Copper Dog Whisky	12€
Maker's Mark Whisky	15€
+ add soda	2€
Shooter 2cl	5€
Vodka / Gin / Rhum / Tequila / Whisky	

DIGESTIFS (4CL) & LIQUEURS (6CL)

Camus VSOP Cognac	19€
Bumbu Cream / Bailey's	9€
Get 27 / Get 31	9€
Fernet Branca / Amaro Montenegro	9€
Meletti Limoncello / Disaronno Amaretto	9€
Saint Germain / Chartreuse Verte	10€

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 & 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 Premium Mixer 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» - 14€

LES VINS ROSÉS

			50cl	75cl	150cl	300cl
2021	Château de Chausse	AOP Côtes de Provence	18€	35€		
2021	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	15€	28€	58€	130€
2021	Domaine Tropez «White Tropez»	IGP Var		38€	78€	
2021	Domaine de La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence		26€		
2021	Domaine Ott «Clos Mireille»	AOP Côtes de Provence		60€	160€	

LES VINS BLANCS

			50cl	75cl	150cl
2021	Château de Chausse	AOP Côtes de Provence	18€	35€	
2021	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	15€	28€	58€
2021	Domaine Tropez «Sublime»	AOP Côtes de Provence		38€	
2021	Rivera Marese «Bombino Bianco»	DOC Castel Del Monte		26€	
2021	Pascal Jolivet «Signature»	AOP Sancerre		44€	

LES VINS ROUGES

			50cl	75cl	150cl
2020	Fondugues Pradugues «Rouge d'été»	IGP Var		40€	
2020	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	18€	35€	
2016	Haut-Médoc de Giscours	AOP Haut-Médoc		54€	
2018	Cossetti « La Vigna Vecchia»	DOCG Barbera d'Asti		38€	

CHAMPAGNES

			50cl	75cl	150cl
	Roederer « Collection 242 »	AOP Champagne		100€	
	Billecart Salmon brut	AOP Champagne		95€	
	Moët & Chandon Rosé	AOP Champagne		125€	
	Perrier-Jouët Blanc de blancs	AOP Champagne		145€	

VINS AU VERRE ET CHAMPAGNES À LA COUPE*

			12,5cl
Rosé			
	Domaine de La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	5€
	Domaine Ott «Clos Mireille»	AOP Côtes de Provence	12€
Blanc			
	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	5€
	Pascal Jolivet «Signature»	AOP Sancerre	12€
Rouge			
	Domaine de La Croix «Eloge»	AOP Côtes de Provence	5€
	Haut-Médoc de Giscours	AOP Haut-Médoc	12€
Champagne			
	Roederer « Collection 242 »	AOP Champagne	15€
	Moët & Chandon Rosé	AOP Champagne	17€
	Perrier-Jouët Blanc de blancs	AOP Champagne	21€

