

COCKTAILS**GHIACCIATO/ FROSÉ****FROSÉ ALLA FRAGOLA** - 16€

Fraises, St-Germain liqueur de fleurs de sureau, miel, jus de citron frais, Pisco, rosé

GRANITA DI MANGO E TEQUILA - 16€

Mangue, Tequila Casamigos Reposado, soda aux agrumes, jus de citron vert frais, sucre, Tajín clásico, poivre de Cayenne

IN SPIAGGIA / À LA PLAGE**PIÑA COLADA GHIACCIATA** - 16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Cachaça Leblon, jus d'ananas frais, crème de coco, jus de citron vert frais, crème

ACQUIRENTE DI GRAS VOLANTE - 16€

Vodka Guillotine Héritage, liqueur de cacao blanc Cartron, Menthe-Pastille Giffard, lait, menthe verte Cartron, poudre de Cacao

MARGARITA BLU GHIACCIATO - 16€

Tequila Casamigos Reposado, liqueur de Curaçao bleu Cartron, jus de citron vert frais, sirop simple

MOJITO ANANAS - 16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, feuilles de menthe, Licor 43, jus d'ananas frais, jus de citron vert frais

CAÍPIZENZERO - 16€

Cachaça Leblon, gingembre frais, jus de citron vert frais, sirop simple

TUTTO IL GIORNO / TOUTE LA JOURNÉE**TÈ FREDDO DI BEVERLY HILLS** - 16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Gin G'Vine Floraison, Vodka Ciroc, Liqueur triple sec Cartron, champagne brut

VOTRE MIGLIORE LONG ISLAND - 16€**APEROL SPRITZ** - 14€**ULTIMATE / EN SOIRÉE****BAHAMA MAMA** - 16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Malibu, liqueur de banane Cartron, grenadine, jus d'orange, jus d'ananas

KEY WEST COOLER - 16€

Vodka Ciroc, liqueur de pêche Cartron, Malibu, liqueur de melon Midori, jus de cranberry, jus d'orange

ORGASMO URLANDO - 16€

Vodka Ciroc, liqueur de café Kahlúa, liqueur d'amaretto Cartron, Bailey's

I CLASSICI / LES CLASSIQUES**FAITES NOUS RÉVISER NOS CLASSIQUES** - 14€**INSALATE / SALADES****ANGURIA, FETA E MELOGRANO** - 14€

Tranches de pastèque, fêta, grenade

BURRATA - 18€

Tomate, burrata, basilic

INSALATA DI TONNO - 19€

Salade, artichaut, tomate, pois chiche, thon à l'huile, olive

INSALATA «JULES» CESAR - 19€

Romaine, sauce césar, poulet, crostini de focaccia, parmesan

PANIFICIO / PANIFICIO**HAMBURGERIA** - 18€

Bun, boeuf, tomate, oignon pickles, pancetta, fromage

PANINO MOZZARELLA E VERDURE - 9€

Mozzarella, tomate, pesto Genovese, roquette

PANINO AL PROSCIUTTO COTTO - 12€

Mozzarella, Bra tenero, jambon cuit

FOCACCIA CON MORTADELLA - 16€

Focaccia garnie de mortadelle, roquette, stracchino

LOBSTER ROLL À L'AVOCAT - 29€

Brioche, homard, avocat, mayonnaise et fines herbes

APERITIVO / ENTRÉES**MOZZARELLA IN CARROZZA** - 7€

Mozzarella panée dans la chapelure de gressin

PIATTO DI SALUMI - 18€

Assortiment de charcuterie

ARANCINI AL FORMAGGIO - 9€

Croquette de risotto au fromage

SARDINA ALL'OLIO D'OLIVA - 19€

Sardine à l'huile d'olive

POLPO MARINATO - 15€

Poulpe mariné au citron et herbes fraîches

ANTIPASTO MISTO - 18€

Mélange de hors d'oeuvres

ROBIOLA E GRISSINI - 7€

Fromage frais assaisonné d'herbes à dipper, gressins

FOCACCIA DI RECCO - 16€

Tourte fine garnie de stracchino

PIZZE / PIZZA**MARGHERITA** - 14€

Tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic

RUCOLA - 15€

Ricotta, mozzarella di Castellano, pesto, tomate cerise, roquette

ROMANA - 16€

Tomate San Marzano, anchois, ail, câpres, origan

QUATTRO FORMAGGI - 18€

Ricotta, gorgonzola, scamorza fumée, parmesan

TARTUFO ESTIVO - 29€

Ricotta, mozzarella di Castellano, champignon, truffe d'été

PIATTI / PLATS**TARTARA DI PESCE AL LIMONE** - 27€

Poisson, olive, citron, herbes fraîches, fenouil, huile d'olive

TARTARA DI VITELLO AL PARMIGIANO - 24€

Veau, câpres, citron, cébette, parmesan, roquette

ARROSTICINI DI CAPRA - 23€

Brochettes de viande des abruzzes, sauce yaourt épicé

POLLO IN PADELLA - 12€

Filet de poulet pané

CONTORNI / GARNITURES**PATATINE FRITTE** - 5€

Pommes frites

INSALATA VERDE - 5€

Salade verte

DOLCI E GELATI / DESSERTS**CIALDA** - 6€

Gaufre

CIALDA NOCCIOLATA CHANTILLY - 8€

Gaufre, pâte de noisette, chantilly

BIGNÈ ZUCCHERO, O MELA, O CIOCCOLATO - 7€

Beignet au sucre, aux pommes, ou pâte à tartiner

GELATI - VANIGLIA O CIOCCOLATO - 5€ petit / 8€ grand

Glace à l'italienne à la vanille ou au chocolat

GHIACCIOLI «EMKIPOP» - 5€

Glace Choco Craquante / Jolie Fraise / Tendre Abricot / Toxicoco / Détox

FRUTTA DI STAGIONE - 13€

Fruits frais de saison

BROOKIE LITTLE ITALY - 15€

Brookie au chocolat à se disputer



L'origine des viandes et la carte des allergènes est disponible sur demande

COCKTAILS

GHIACCIATO/ FROSÉ



FROSÉ ALLA FRAGOLA - 16€

Fraises, St-Germain liqueur de fleurs de sureau, miel, jus de citron frais, Pisco, rosé

GRANITA DI MANGO E TEQUILA - 16€

Mangue, Tequila Casamigos Reposado, soda aux agrumes, jus de citron vert frais, sucre, Tajin clásico, poivre de Cayenne

IN SPIAGGIA / À LA PLAGE



PIÑA COLADA GHIACCIATA - 16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Cachaça Leblon, jus d'ananas frais, crème de coco, jus de citron vert frais, crème

ACQUIRENTE DI GRAS VOLANTE - 16€

Vodka Guillotine Héritage, liqueur de cacao blanc Cartron, Menthe-Pastille Giffard, lait, menthe verte Cartron, poudre de Cacao

MARGARITA BLU GHIACCIATO - 16€

Tequila Casamigos Reposado, liqueur de Curaçao bleu Cartron, jus de citron vert frais, sirop simple

MOJITO ANANAS - 16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, feuilles de menthe, Licor 43, jus d'ananas frais, jus de citron vert frais

CAÏPIZENZERO- 16€

Cachaça Leblon, gingembre frais, jus de citron vert frais, sirop simple

TUTTO IL GIORNO / TOUTE LA JOURNÉE



TÈ FREDDO DI BEVERLY HILLS - 16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Gin G'Vine Floraison, Vodka Ciroc, Liqueur triple sec Cartron, champagne brut

VOTRE MIGLIORE LONG ISLAND - 16€

APEROL SPRITZ - 14€

ULTIMATE / EN SOIRÉE



BAHAMA MAMA - 16€

Rhum Bacardi Carta Blanca, Malibu, liqueur de banane Cartron, grenadine, jus d'orange, jus d'ananas

KEY WEST COOLER - 16€

Vodka Ciroc, liqueur de pêche Cartron, Malibu, liqueur de melon Midori, jus de cranberry, jus d'orange

ORGASMO URLANDO - 16€

Vodka Ciroc, liqueur de café Kahlúa, liqueur d'amarretto Cartron, Bailey's

I CLASSICI / LES CLASSIQUES

FAITES NOUS RÉVISER NOS CLASSIQUES - 14€

APERITIVO / ENTRÉES



MOZZARELLA IN CARROZZA - 7€

Mozzarella panée dans la chapelure de gressin

PIATTO DI SALUMI - 18€

Assortiment de charcuterie

ARANCINI AL FORMAGGIO - 9€

Croquette de risotto au fromage

SARDINA ALL'OLIO D'OLIVA - 19€

Sardine à l'huile d'olive

POLPO MARINATO - 15€

Poulpe mariné au citron et herbes fraîches

ANTIPASTO MISTO - 18€

Mélange de hors d'oeuvres

ROBIOLA E GRISSINI - 7€

Fromage frais assaisonné d'herbes à dipper, gressins

FOCACCIA DI RECCO - 16€

Tourte fine garnie de stracchino

PIZZE / PIZZA



MARGHERITA - 14€

Tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic

RUCOLA - 15€

Ricotta, mozzarella di Castellano, pesto, tomate cerise, roquette

ROMANA - 16€

Tomate San Marzano, anchois, ail, câpres, origan

QUATTRO FORMAGGI - 18€

Ricotta, gorgonzola, scarmorza fumée, parmesan

TARTUFO ESTIVO - 29€

Ricotta, mozzarella di Castellano, champignon, truffe d'été

DOLCI E GELATI / DESSERTS



CIALDA - 6€

Gaufre

CIALDA NOCCIOLATA CHANTILLY - 8€

Gaufre, pâte de noisette, chantilly

BIGNÈ ZUCCHERO, O MELA, O CIOCCOLATO - 7€

Beignet au sucre, aux pommes, ou pâte à tartiner

GELATI - VANIGLIA O CIOCCOLATO - 5€ petit / 8€ grand

Glacé à l'italienne à la vanille ou au chocolat

GHIACCIOLI «EMKIPOP» - 5€

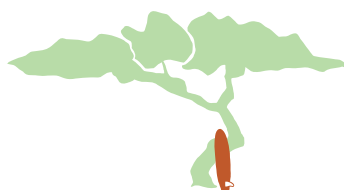
Glacé Choco Craquante / Jolie Fraise / Tendre Abricot / Toxicoco / Détox

FRUTTA DI STAGIONE - 13€

Fruits frais de saison

BROOKIE LITTLE ITALY - 15€

Brookie au chocolat à se disputer



L'origine des viandes et la carte des allergènes est disponible sur demande

MOCKTAILS

SCIMMIA DI CIOCCOLATO - 12€

Banane, sauce chocolat, glace vanille

MOCKTAIL DI MANGO - 12€

Thé à la mangue, sirop simple, jus de citron frais

LIMONATA DI ANANAS - 12€

Limonade, sirop d'ananas, jus de citron vert frais

BIÈRES

Corona 35,5cl	Mexique	8€
Peroni 33cl	Italie	8€
Heineken pression 30cl / 50cl	Pays-Bas	5€ / 9€
Edelweiss Blanche pression 30cl / 50cl	Allemagne	5€ / 9€

ANISÉS (4CL)VERMOUTH (6CL)

Ricard	Marseille, France	5€
Pastis 51	Marseille, France	5€
Anisette Marie-Brizard	France	7€
La Quintinye Rouge	France	9€
La Quintinye Blanc	France	9€
La Quintinye Dry	France	9€
Martini Bianco, Rosso	Italie	6€
Lillet Blanc	France	7€
Campari	Italie	7€
Apérol	Italie	7€
Porto Rouge/blanc	Portugal	7€

SODAS, JUS DE FRUITS ET EAUX

Sirop à l'eau	3€
Coca-cola/ Zero 33cl	6€
Orangina 25cl	6€
San Bitter 10cl	6€
Lipton Ice-tea	6€
Ice-tea Maison	8€
Schweppes Premium Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 25cl	6€
Limonade Elixia 33cl	8€
RedBull 25cl	9€
Jus de fruits pressés (Citron, Orange ou Pamplemousse)	9€
Jus de fruits	7€
Jus pressés à froid Phyte	
Le Vert : épinards, chou kale, raisin, pomme	7€
Le Jaune : ananas, pomme, gingembre, curcuma, eau de coco	7€
Eaux	
Evian 33cl	4€
Perrier 33cl	6€
Acqua Panna 75cl	8€
San Pellegrino 75cl	8€
VOSS Plate/Pétillante 80cl	8€

CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

Ristretto, Espresso	3€
Double Espresso	5€
Cappuccino	6€
Latte	6€
Chocolat chaud	6€
Café Glacé	6€
Earl Grey Bio	5€
Thé Vert	5€
Infusions : Menthe - Verveine - Camomille	5€

VINS AU VERRE, CHAMPAGNES À LA COUPE (12CL)

Les vins rosés			
2020	Domaine de La Madrague «Gigaro»	AOP Côtes de Provence	5€
2020	Domaine Ott «Clos Mireille»	AOP Côtes de Provence	12€
Les vins blancs			
2020	Domaine La Tourraque «Harmonie»	AOP Côtes de Provence	5€
2020	Pascal Jolivet «Signature»	AOP Sancerre	12€
Les vins rouges			
2020	Fondugues Pradugues «Rouge d'Été»	IGP Var	7€
2018	Domaine de La Croix «Bastide Blanche»	AOP Côtes de Provence	12€
Les champagnes & effervescents			
	Marchese Antinori «Cuvée Royale»	DOCG Franciacorta	15€
	Laurent Perrier «La Cuvée»	AOP Champagne	16€
	Billecart Salmon Rosé	AOP Champagne	21€

LES VINS ROSÉS (75CL)

Le Golfe de Saint-Tropez			
2020	Fondugues Pradugues « Eau de Rosée »	IGP Var	39€
2020	Domaine de La Croix « Bastide Blanche »	AOP Côtes de Provence	35€
2020	Château de Chausse	AOP Côtes de Provence	29€
2020	Domaine de La Madrague « Gigaro »	AOP Côtes de Provence	26€
2020	Domaine La Tourraque « Harmonie »	AOP Côtes de Provence	28€
2020	Minuty «Rose & Or»	AOP Côtes de Provence	60€
La Provence			
2020	Myrko Tépous « Dai ! »	IGP Verdon	40€
2020	Domaine Ott « Clos Mireille »	AOP Côtes de Provence	60€
2020	Ultimate Provence	AOP Côtes de Provence	42€
2020	Domaine des Campaux « OséRosé »	AOP Côtes de Provence	44€

LES VINS BLANCS (75CL)

L'Italie			
2019	Tenuta Guado Al Tasso « Vermentino »	DOC Bolgheri	39€
Le Golfe de Saint-Tropez			
2020	Domaine La Tourraque « Harmonie »	AOP Côtes de Provence	28€
2018	Siouvette « Le Clos »	AOP Côtes de Provence	42€
2020	Bertaud Belieu « Prestige »	AOP Côtes de Provence	29€
La Provence			
2020	Domaine du Paternel	AOP Cassis	45€
La Vallée de la Loire			
2020	Pascal Jolivet « Signature »	AOP Sancerre	38€

LES VINS ROUGES (75CL)

Le Golfe de Saint-Tropez			
2018	Mas de Victoire « Syrah-rissime »	AOP Côtes de Provence	36€
2018	Domaine de La Madrague « César »	AOP Côtes de Provence	54€
2018	Domaine de La Croix « Bastide Blanche »	AOP Côtes de Provence	35€
2020	Fondugues Pradugues « Rouge d'Été »	IGP Var	38€

CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS (75CL)

L'Italie			
	Marchese Antinori « Cuvée Royale »	DOCG Franciacorta	72€
	Ca D'Gal « Lumine »	DOCG Moscato d'Asti	48€
La Champagne			
Bruts			
	Bollinger « Spéciale Cuvée »	AOP Champagne	90€
	Laurent Perrier « La Cuvée »	AOP Champagne	85€
	Billecart Salmon	AOP Champagne	95€
Rosés			
	Billecart Salmon	AOP Champagne	115€
	Perrier-Jouët	AOP Champagne	120€
Blanc de blancs			
	Perrier-Jouët Blanc de Blancs	AOP Champagne	120€

LES PETITS FORMATS (50CL)

Les vins rosés			
2020	Terrasses de La Courtade	AOP Côtes de Provence	19€
Les vins blancs			
2020	Château de Chausse	AOP Côtes de Provence	19€
Les vins rouges			
2017	Château La Coste «Les Pentes Douces»	AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	28€

LES GRANDS FORMATS

				150cl	300cl	600cl
Les vins rosés						
2020	Domaine de La Croix «Bastide Blanche»	AOP Côtes de Provence	70€			
2020	Myrko Tépous «Dai !»	IGP Verdon	80€			
2020	Ultimate Provence	AOP Côtes de Provence	84€			
2020	Domaine Ott «Clos Mireille»	AOP Côtes de Provence	140€	350€		
2020	Minuty «Rose & Or»	AOP Côtes de Provence	130€	260€	500€	
2020	Domaine Ott «Château de Selle»	AOP Côtes de Provence			950€	
Les vins blancs						
2018	Siouvette «Le Clos»	AOP Côtes de Provence	84€			
2020	Domaine La Tourraque «Harmonie»	AOP Côtes de Provence	56€			
Les vins rouges						
2020	Fondugues Pradugues «Rouge d'Été»	IGP Var	76€			
Les champagnes						
	Bollinger «Spéciale Cuvée»	AOP Champagne	180€			
	Laurent Perrier «La Cuvée»	AOP Champagne	170€			
	Billecart Salmon Rosé	AOP Champagne	300€			