



**BLEU & BLANC**

## BOISSONS

### SOFT

Coca, Coca Zéro, Fanta	33 cl	5.00
Sprite, Orangina, Fuze tea pêche, Schwepes tonic ou agrum, Ice tea Liptonic	25 cl	5.00

### JUS DE FRUITS PAGO

Jus d'orange, abricot, tomates, pomme, ananas, pamplemousse, fraise, ACE	20 cl	5.00
--	-------	------

### SIROP À L'EAU

Grenadine, fraise, pêche, citron, pamplemousse, cassis, orgeat, menthe, framboise, exotique	20 cl	2.50
---	-------	------

### FRUITS PRESSÉS

Orange et/ou Citron	20 cl	6.00
---------------------	-------	------

### BOISSONS CHAUDES

Café espresso, café allongé, décaféiné		2.70
Noisette		2.90
Café au lait		3.00
Double espresso, cappuccino, chocolat chaud		4.10
Infusion de gingembre ou de menthe fraîche		4.20
Thés & infusions		4.20
Café frappé		4.00
Café Latté		4.50
Café Latté frappé, chantilly		5.00
Irish coffee		9.00

**DAMMANN**  
FRÈRES  
Paris 1692

### EAUX MINÉRALES

	1L	1/2L	1/4L
Evian	6.00	5.00	
Badoit	6.00	5.00	
Badoit rouge			4.80

### BIÈRES

Pression Stella Artois (Picon +0.50€)	25cl	4.50
Bière sans alcool 1664	25cl	5.70
Heineken	25cl	6.00
Lefte blonde, Lefte brune	33cl	6.00
Hoegaarden blanche	33cl	6.10
Desperados	33cl	7.00
Fada - bière de provence	33cl	7.50
Pression véritable Stella Artois (Picon +0.50€)	50cl	8.20



### APÉRITIFS

Kir (cassis, pêche)	12cl	6.20
San bitter	10cl	4.50
Campari, Martini Bianco, Rosso	6cl	6.20
Pastis, Ricard	4cl	5.00
Porto rouge	6cl	5.10
Kir royal, coupe Heidsieck Monopole	12cl	12.00

### RHUM

Havana Club blanc ou Brun (cuba) - 40%	4cl	9.10
Diplomatico (Venezuela) - 40%	4cl	11.70
Zacapa 23 ans (Guatemala) - 40%	4cl	15.00

### WHISKY'S

J&B - 40%	4cl	9.10
Jameson - 40%	4cl	10.70
Jack Daniel's - 40%	4cl	10.10

### GIN TONIC'S

Poulpe bleu (Gin de Provence) - 41%	4cl	16.20
Mare (Espagne) «mediterranea» - 42,7%	4cl	12.20
Hendrick's (Ecosse) «Small batch» - 41,4%	4cl	12.20

Indian tonic  
Grapefruit & rosemary  
Blood orange & Elderflower

THE  
LONDON  
ESSENCE  
CO.

### DIGESTIFS 4CL

Get 27- 21%	4cl	8.70
Get 31- 24%	4cl	8.70
Limoncello - 25%	4cl	7.70
Bailey's - 17%	4cl	8.70
Cointreau - 40%	4cl	8.70
Grand Marnier - 40%	4cl	8.70
Cognac Rémy Martin V.S.O.P - 40%	4cl	9.20

## COCKTAILS

<b>ROSÉ MENTHE</b>	9.50
Rosé, menthe fraîche, citron vert, liqueur de pêche, limonade	
<b>COUPE IMPERIALE</b>	12.00
Piscine pommery royale blue sky, zestes d'agrumes	
<b>SPRITZ</b>	9.50
Prosecco, Aperol, eau gazeuse	
<b>GIN BASIL SMASH</b>	11.00
Gin, sweet'n sour, basilic frais	
<b>CAIPIRINHA</b>	11.70
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
<b>MOJITO</b>	11.20
Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, cassonade Royal +1.70€ / Fruit +0.50€	
<b>CHIQUITA</b>	11.70
Tequila, jus de maracuja, jus d'ananas, fruit de la passion, menthe fraîche, sirop d'ananas	
<b>CARIBBEAN</b>	12.20
Rhum Havana club brun, Rhum Havana club blanc, sweet'n sour, jus de Maracuja, citron vert, cassonade, grenadine	
<b>DESPEJITO</b>	13.10
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, desperados	
<b>PINACOLADA</b>	11.70
Rhum, jus d'ananas, coco	
<b>PORN STAR MARTINI</b>	12.90
Vodka, liqueur de passion, vanille, fruit de la passion, shooter champagne	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	11.70
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange/ananas, grenadine	

## MILK SHAKE

<b>PARFUMS AU CHOIX</b>	9.00
Vanille, café, chocolat, chocolat blanc, stracciatella, pistache, coco, framboise, fraise, banane, menthe/choco citron, passion, amande.	

Prix nets en euros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b>	9.30
Citron vert, menthe fraîche, jus de pomme, limonade, cassonade	
<b>VIRGIN COLADA</b>	9.30
Lait de coco, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine, menthe fraîche	
<b>SWEET LILLY</b>	9.30
Fruit de la passion, ananas, curcuma, gingembre, jus de citron vert, menthe fraîche	
<b>TUTTI FRUTTI</b>	9.30
Banane, fraises, framboises, jus d'orange, grenadine	
<b>ROUGE PASSION</b>	9.30
Jus de cranberry, fruits rouges, sirop vanille, menthe, sweet'n sour	

## VINS

	12cl	50cl	75cl	100cl
<b>VIN DE PAYS</b>	4.10	18.00		23.00
Blanc, rosé				
<b>CHÂTEAU DES DEMOISELLES</b>	5.00	19.00	26.40	
Cuvée Charme des Demoiselles Rouge, blanc, rosé - A.O.P				
<b>DOMAINE DE MALARTIC VINTUS</b>	6.20		30.00	
Côtes de Gascogne - Blanc doux				
<b>DOMAINE DES PLANES</b>				
Cuvée FLAMANT rosé - A.O.C BIO	6.50		31.90	
Cuvée SANGLIER rouge - A.O.C BIO	6.50		31.90	
<b>DOMAINE DE MAIRAN</b>	6.80		33.00	
Chardonnay - Blanc				
<b>DOMAINE DE MARCHANDISE</b>			31.50	
Rosé - A.O.C BIO				
<b>MINUTY S.A</b>	8.00	28.80	39.80	
Cuvée Prestige Rouge, blanc, rosé - A.O.P				
<b>CHAMPAGNE HEIDSIECK MONOPOLE</b>	12.00		64.00	



## FINGER FOOD

• <b>FINGER FOOD MIX</b>	23.00
<b>HOUMOUS</b> citron & coriandre, Nachos <i>Houmous with lemon and coriander, Nachos</i>	7.50
<b>GUACAMOLE</b> tomates, piment, oignons, coriandre & citron, Nachos <i>Guacamole with tomatoes, pepper, onions, coriander &amp; lemon, Nachos</i>	7.50
<b>BRUSCHETTA TOMATES JAMBON CRU</b> basilic, ail, huile d'olive <i>Tomato bruschetta with basil, garlic, olive oil, raw ham</i>	8.00
<b>TATAKI DE THON</b> <i>Tuna Tataki</i>	9.50
<b>ACCRA DE MORUE</b> sauce aigre douce <i>Cod fritters with sweet chili sauce</i>	8.50
<b>BEIGNETS D'OIGNONS</b> sauce barbecue <i>Onion rings with BBQ sauce</i>	7.50
<b>BITTER BALLE</b> moutarde (spécialité Néerlandaise) <i>Bitter ballen, mustard (dutch speciality)</i>	9.00
<b>BEIGNETS DE CALAMARS</b> sauce tartare <i>Calamari fritters, tartar sauce</i>	8.50
<b>ENCORNETS ÉMINCÉS À LA PERSILLADE</b> <i>Squid with garlic, parsley and olive oil</i>	9.50

## ENTRÉES

<b>CAPRESE</b> Burrata, duo de tomates, basilic, huile d'olive, pesto & Focaccia <i>Burrata, tomatoes, basil, olive oil, pesto &amp; Focaccia</i>	16.00
<b>TARTAR DE SAUMON</b> marinade exotique, fruit de la passion citron vert, aneth, mangue, graines de grenades, avocat <i>Salmon tartar with exotic marinade, passion fruit, lime, dill, mango, pomegranate seed, avocado</i>	18.00
<b>MELON DE SAISON</b> Melon, jambon cru, ricotta, tomates cerise, graines de grenade, basilic <i>Melon, raw ham, ricotta, cherry tomatoes, pomegranate seeds, basil</i>	15.50

## SALADES

<b>SALADE <i>Bleu &amp; Blanc</i></b>	19.00
Foie de volaille, magret de canard fumé, lardons, avocat, tomates cerise <i>Chicken liver, smoked duck breast, bacon, avocado, cherry tomatoes</i>	
<b>SALADE <i>César</i></b>	18.50
Poulet pané, bacon, oeuf, tomates cerise, cébette, parmesan, pignons de pin, sauce César <i>Crispy chicken, bacon, egg, cherry tomatoes, spring onion, parmesan cheese, pine nuts, César sauce</i>	
<b>SALADE <i>Niçoise</i></b>	18.00
Thon mi-cuit, oeuf, poivrons marinés, tomates cerise, cébettes, anchois, radis, olives <i>Medium rare tuna, egg, marinated peppers, cherry tomatoes, spring onion, anchovy, radish, olives</i>	
<b>SALADE <i>Chèvre pané</i></b>	17.50
Chèvre pané, tomates cerise, cébette, jambon cru, betterave, radis, noix torréfiées <i>Breaded goat cheese, cherry tomatoes, spring onion, raw ham, beet, radish, roasted nuts</i>	
<b>POKE BOWL <i>Tofu</i></b> 16.50 = <i>Poulet</i> 18.00 = <i>Thon</i> 19.50	

Riz vinaigré, pousses de soja, concombre, haricots edamame, radis, avocat, mangue, cébette, graines de grenade, coriandre, cacahuètes, sésames, sauce soja

*Vegan Tofu = or = Chicken = or = Tuna*

Vinegar rice, bean sprouts, cucumber, edamame beans, radish, avocado, mango, spring onion, pomegranate seeds, coriander, sesame, peanuts, soy sauce

## ACCOMPAGNEMENT

### SIDE DISH

<b>Frites - French Fries</b>	5.00€	<b>Salade - Salad</b>	3.50€
<b>Purée de patate douce</b> <i>Mashed sweet potato</i>	5.50€	<b>Risotto aux champignons</b> <i>Risotto with mushrooms</i>	6.50€
<b>Légumes du jour</b> <i>Vegetables of the day</i>	5.50€	<b>Sauce supplémentaire</b> <i>extra sauce</i>	2.80€

## Nos tartines

seulement le midi / only for lunch

### TARTINE CHEVRE 16.50

Fromage de chèvre, jambon cru, roquette, figes, noix, graines de courges torrifiées  
Goat cheese, raw ham, rucola, figs, walnuts, roasted pumpkin seeds

### TARTINE POULET 16.00

Poulet, roquette, avocat, pignons torrifiés, tomates cerises, oignons rouge, mayonnaise truffée  
Chicken, rucola, avocado, roasted pine nuts, cherry tomatoes, red onions, truffle mayonnaise

### TARTINE SAUMON 17.00

Saumon fumé, guacamole, fromage frais, roquette, cébette, radis, betterave, graines de grenade, baies roses, graines de pavot  
Toasted bread with salmon, guacamole, cream cheese, rucola, spring onions, radish, beet, pomegranate seeds, pink berries, poppy seeds

### TARTINE CROQUETTE 15.00

(spécialité Néerlandaise)  
Meat croquette (Dutch speciality)

\*Toutes nos tartines sont accompagnées d'une salade  
\*All our tartines are served with a salad

## PLATS ENFANT KID DISHES

### CROQUE MONSIEUR, FRITES 12.00

Toasted ham/cheese sandwich, French fries

### FISH & CHIPS 13.00

### CRISPY POULET, LINGUINI 13.00

Crispy chicken, fresh linguini

### KID BURGER, FRITES 13.50

Bread, beef hamburger, cheese, French fries

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produit bruts.  
Pour la provenance de nos viandes veuillez vous référer au tableau situé au bar.

Dans les plats à la carte on peut trouver des traces de lait, oeufs, fruits à coques, poisson, crustacés, mollusques, arachides, soja, céleri, gluten, moutar de, sésame, anhydride sulfureux - sulfites (concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre) et lupin.

## CÔTÉ TERRE

PLAT DU JOUR (voir l'ardoise)

Dish of the day

### LINGUINI AU POULET, SAUCE PISTOU 18.00

Fresh pasta with chicken, sauce of basil, garlic, pine nuts, olive oil

### TARTARE DE BOEUF TOSCAN, FRITES 21.00

Beef tartar prepared in Italian style, french fries

### BEACH BURGER BLEU & BLANC, FRITES 21.50

Steack haché, bacon, fromage, salade, tomates, confit d'oignons & sauce burger  
Beef hamburger, bacon, cheese, lettuce, tomatoes, onions & burger sauce, French fries

### FILET DE BOEUF GRILLÉ, sauce Roquefort ou poivre 32.00

Grilled beef tenderloin, Roquefort or pepper sauce

### MAGRET DE CANARD 26.50

Filet de canard, purée de patates douce, sauce au miel  
Duck breast, mashed sweet potato, honey sauce

## CÔTÉ MER



### MOULES MARINIÈRES DU CHEF, FRITES 16.50

Crème / vin blanc / oignons  
Mussels "à la marinière", French fries

### LINGUINI DE LA MER 21.50

Palourdes, crevettes, moules, couteaux, persillade  
Fresh pasta with prawns, clams, mussels and sauce of garlic, parsley

### FILET DE LOUP, Tian Provençal, sauce crémeuse citronnée 22.00

Sea bass filet with zucchini and tomatoes, creamy lemon sauce

### THON MI-CUIT AUX SAVEURS D'AILLEURS 23.50

marinade de sauce soja, sésame, riz vinaigré, légumes du jour  
Medium raw Tuna, marinade of soy sauce, sesame seeds, vinegar rice, vegetables

### GAMBAS, SAUCE À L'ANTILLAISE 24.00

King prawns, Antillean sauce

### RISOTTO DE GAMBAS 23.50

Risotto crémeux aux champignons de Paris, parmesan, gambas  
Creamy mushroom Risotto, parmesan cheese, King prawns

### DORADE OU LOUP GRILLÉ - Poisson entier grillé 600/800gr 31.00

Sea bass or Sea bream - Grilled whole fish 600/800gr  
Selon arrivage du jour ( voir l'ardoise) / Depending of the catch of the day



## MOMENT DE DOUCEUR



- **PAVLOVA EXOTIQUE** 9.50  
Meringue, fruits frais kiwi, fruit de la passion, mangue, ananas, copeaux de noix de coco  
*Meringue, fresh fruit kiwi, passion fruit, mango, pineapple, coconut flakes*
- **BRIOCHE PAIN PERDU "DULCE DE LECHE"** 9.50  
Glace vanille, amandes et noisettes torréfiées  
*Pan roasted brioche "Dulce de Leche", Vanilla ice cream, roasted almonds and hazelnuts*
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE AMANDE** 9.50  
*Warm chocolate cake with almond ice cream*
- **SALADE DE FRUITS** 9.50  
*Fruit salad*
- **ASSORTIMENTS DE DOUCEUR** 9.50  
*Sweet assortments*

## CRÊPES MAISON

- Nature ou sucre 5.50
- Nutella, chocolat chaud, confiture, caramel beurre salé crème de marron, sirop d'érable ou miel & citron 6.50
- CRÊPE COMPLÈTE** 8.50  
Nutella, glace vanille, chantilly  
*Crepe with Nutella, vanilla ice cream, whipped cream*
- CRÊPE BANANA** 8.50  
Chocolat chaud, banane, chantilly  
*Crepe with hot chocolate, banana, whipped cream*
- CRÊPE BLEU & BLANC** 9.00  
Chocolat chaud, glace coco, chantilly, noix de coco râpée  
*Crepe with hot chocolate, coconut ice cream, whipped cream, flaked coconut*
- CRÊPE FRAISES MELBA** 9.00  
Chocolat chaud, fraises, glace vanille, chantilly  
*Crepe with hot chocolate, strawberries, vanilla ice cream, whipped cream*
- CRÊPE FLAMBÉE** 10.00  
Grand Marnier, glace vanille  
*Crepe with Grand Marnier, vanilla ice cream*

## GLACES ARTISANALES

**CRÈMES GLACÉES :** Vanille, café, chocolat, chocolat blanc, stracciatella, pistache, coco, amande, choco/menthe, banane

**SORBETS :** Framboise, fraise, citron, passion

- 1 boule / 1 Scoop 3.50
- 2 boules / 2 Scoops 7.00
- 3 boules / 3 Scoops 9.50



## COUPES GOURMANDES

- 🍷 **MINI COUPE EXPRESSO** 8.00  
Glace café, café, chantilly  
*Coffee ice cream, coffee, whipped cream*
- 🍷 **BANANA SPLIT** 11.00  
Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat chaud, chantilly  
*Banana, vanilla, chocolate, strawberries ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream*
- 🍷 **DAME BLANCHE** 10.00  
Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly  
*Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream*
- 🍷 **SUNDAY** 10.00  
Crème glacé, sauce caramel, cacahuètes et amandes grillées  
*Ice Cream, caramel sauce, grilled peanuts en almonds*
- 🍷 **SORBET AUX FRUITS DE SAISON** 12.00  
Sorbet framboise, passion, coco, fruits de saison, coco râpée  
*Sorbet of raspberry, passion fruit, coconut, fruit of the season, grated coconut*
- 🍷 **COUPE FRAISIA** 11.00  
Glace vanille, fraises, sauce chocolat chaud, chantilly  
*Vanilla ice cream, strawberries, hot chocolate sauce, whipped cream*
- 🍷 **COUPE OREO** 12.00  
Crème glacé, sauce chocolat chaud, biscuits Oreo, chantilly  
*Ice cream, hot chocolate sauce, Oreo biscuit, whipped cream*
- 🍷 **COLONEL** 13.50  
Sorbet citron, vodka  
*Lemon sorbet, vodka*