

# MENU

*Côté Sud*

## Sélection de Bières

<b>BIÈRES LOCALES</b> Blonde – 33cl	9 €
<b>HOEGAARDEN</b> Blanche - 33cl	8 €
<b>LIEFMANS</b> Kriek - 33cl	8 €
<b>HEINEKEN</b> Blonde - 33cl	7 €

## Sélection de Cocktails – Alcool

### En collaboration avec la Maison Cockorico

<b>SOUTH BEACH</b> Rhum / Orange / Fruit de la passion / Gingembre	16 €
<b>BLONDE B</b> Vodka / Citron / Menthe / Vanille Elixir végétal de Chartreuse	16 €
<b>GIN GARDEN</b> Gin / Chartreuse / Citron / Basilic	16 €
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka / Pêche / Ananas / Fruits Rouges Vanillés	16 €

## Nos Cocktails Maison

<b>MOJITO</b> Rhum Blanc / Menthe / Citron Vert / Sucre Roux	16 €
<b>SPRITZ</b> Apérol/ Crémant blanc de blancs / Perrier	16 €

## Sélection de Champagnes

	12 cl	75 cl
CHAMPAGNE DUVAL-LEROY « SELECTION GB »	20 €	120 €
CHAMPAGNE ROSÉ, CHARLES HEIDSIECK « RESERVE »		140 €
Piscine de CHAMPAGNE <i>Champagne avec beaucoup de glaçon</i>		25 € (20cl)

**BOISSONS**

# MENU

*Côté Sud*

## Sélection de Softs

Evian – Badoit – Châteldon - 75 cl	8 €
Coca-Cola – Coca-Cola Zéro - 33 cl	7 €
Fuze Tea - 33 cl	7 €
Orangina - 33 cl	7 €
Fever Tree Tonic Water - 33 cl	7 €
<b>Jus de Fruits Patrick Font</b> – 25cl	8 €
Pomme / Ananas / Tomate	
<b>Nectar de Fruits Patrick Font</b> – 25cl	8 €
Fruit de la passion / Framboise/ Abricot / Litchi	
<b>Les Thés Glacés Patrick Font</b> – 25cl	
Thé Noir, Gingembre-Citron	8 €
Thé Vert, Passion-Menthe	8 €
Thé Blanc, Hibiscus-Litchi	8 €

## Sélection de Vins

12 cl 75 cl

### VINS BLANCS

MACON-AZÉ		
« FLEUR D'AZENAY » G. BLANC 2022	9 €	38 €
SAINT-AUBIN « THOMAS » Domaine V. LATOUR 2020		100 €

### VINS ROSÉS

CÔTES-DE-PROVENCE « By Ott »		
Domaine Ott 2022	9 €	35 €
CÔTES-DE-PROVENCE « LOVE »		
by LEOUBE 2021	9 €	40 €

### VINS ROUGES

BEAUJOLAIS « TERRE D'AMOUR »		
GB & Gilles GELIN 2021	9 €	30 €
BOURGOGNE, Domaine LUCIEN LE MOINE 2018		100 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

**Prix taxes et service inclus**

**BOISSONS**

# MENU

*Côté Sud*

Du Mercredi au Dimanche  
De 14h à 16h30

## Le Melon

Nature	15 €
avec du Jambon ibérique (Espagne)	24 €

## Des Tomates multicolores

de variétés anciennes et une Mozzarella di Bufala au Basilic Genovese	20 €
---	------

## La Salade Caesar

*Romaine, Petits croûtons, Parmesan, Noix de Cajou et une vinaigrette Caesar*

Nature	16 €
avec Suprême de Volaille (France)	20 €
avec de la Ventrèche de Thon	20 €

## Fine tranche de Veau (France)

façon « Vitello Tonnato »	26 €
---------------------------	------

## Pasta Penne (sans Gluten possible)

Arrabbiata	20 €
Pesto	20 €
Mijoté de Bœuf (France)	24 €

## Crevettes « Black Tiger » en Tempura

aux Epices douces et Tom Yum	24 €
------------------------------	------

## Accras de Morue fraîche,

émulsion façon Tartare	24 €
------------------------	------

## Des Petits pois façon Houmous,

Citron confit et Poulpes grillés	28 €
----------------------------------	------

## Suprême de Poulet de Bresse (France)

rôti servi froid, Aigrette Thym-Citron, Frites Maison	32 €
---	------

CARTE

# MENU

*Côté Sud*

Tout au long de la journée

## « La Note Fromagère »

<b>Chèvre frais</b> du Mâconnais	12 €
<b>Fromage blanc</b> à la Crème	12 €
<b>Bresse Bleu</b>	12 €

## « Les Desserts au Soleil »

<b>Tarte</b> briochée	14 €
<b>Nage de Fruits</b> , Jus rafraîchi	14 €
<b>Glaces et Sorbets</b> du Moment	14 €



*Prix taxes et service inclus*

CARTE