

LES PATES

TAGLIATELLE À LA TOMATE FRAICHE ET BASILIC Italian noodles, fresh tomatoes, basil	24€
TAGLIOLINI VONGOLE & BOTTARGA Palourdes, œuf de thon Italian pasta, clams, tuna's eggs	29€
TAGLIOLINI AUX FRUITS DE MER Moules, palourdes, crevettes Italian noodles, shrimp, clams, mussels	32€
LINGUINE AU HOMARD Prix par personne / min. 2 personne Linguine lobster - price per person / min. 2 person	54€

COTE TERRE

POULET AU CURRY Chicken curry	28€
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÈS AUX HERBES DE PROVENCE Grilled lamb chops with herbes de provence	30€
ENTRECÔTE ANGUS 300g Black angus steak	34€
PLUMA IBERIQUE RÉDUCTION MOUTARDE Iberian pork with Mustard sauce reduction	36€

COTE MER

MOULES MARINIÈRES Mussels in white wine	24€
MOULES À LA DIABLE Devil mussels, spicy tomato sauce	26€
POISSON DU JOUR Grilled Fish of the day	30€
GRANDE FRITURE DE POISSON Fried squids, shrimps, fishes	32€
GRILLADE DE LA MER Mix grill seafood Selon arrivage, Depending on arrivals	42€

DESSERTS MAISON

PAVLOVA FRUITS ROUGES Red fruits Pavlova	14€
MOUSSE AU NUTELLA ET BISCUIT CROQUANT Nutella mousse with crunchy biscuit	12€
CHEESE CAKE AU CITRON Lemon cheese cake	12€
TARTE TROPEZIENNE	12€
TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON Fruit tarte	12€

GLACES

AFFOGATO ALL'AMARENA 2 boules vanille, 1 boule fraise, cerise amarena, chantilly 2 scoop vanilla ice cream, 1 scoop strawberry, amarena cherry, whipped cream	14€
CAFÉ LIÉGÉDIS 2 boules vanille, 1 boule café, un café, chantilly, biscuit 2 scoop vanilla ice cream, 1 scoop coffee ice cream, coffee, whipped cream, biscuit	14€
COLONEL 3 boules citron, vodka 3 scoop lemon ice cream, Vodka	14€
MONT BLANC 2 boules vanille, 1 boule noisette, 1 marron glacé, meringue, chantilly, biscuit 2 scoop vanilla ice cream, 1 scoop nuts ice cream, glossy brown, meringue, biscuit	14€

LES PLATS A PARTAGER

LA BURRATA AVEC TOMATES DU JARDIN KONTIKI Mozzarella burrata, tomates du jardin, huile d'olive extra vierge Burrata mozzarella, tomatoes, extra virgin oil	24€
LA PETITE FRITURE DE POISSON Calamars, crevettes, cabillaud Fried squids, shrimps, fish	22€
ANCHOIS MARINES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE ET COULIS DE TOMATE Anchovies Italian style Anchovies marinated in extra virgin olive oil	18€
SARDINE MILLESIME LAFUENTE Vintage sardines	20€
HOUMOUS AUX POIVRONS GRILLÉS Grilled pepper hummus	22€
TENTACULES DE POULPES GRILLÉS ET SON TRIO DE POMMES DE TERRES Grilled octopus with potatoes trio	26€
CEVICHE DE CABILLAUD AU LAIT DE COCO Ceviche cod fish with coconut milk	26€

LES SALADES

LA TIKI AVOCADO Carottes, choux rouges marinés, avocat, wakame, burrata, edamame, tomates Carrots, cabbage, avocado, wakame, edamame, tomatoes, buratta	26€
LA SALADE DE LA MER Toast de thon, saumon fumé, crevettes, avocat, salade, tomates Tuna toast, marinated salmon, shrimps, avocados, salad, tomatoes	26€

LES FRUITS FRAIS

BARQUETTE DE PASTÈQUE FRAICHE Fresh watermelon	16€
BARQUETTE D'ANANAS FRAIS Fresh pineapple	16€
GRANDE BARQUETTE DE FRUITS À PARTAGER Plate of fruits to share	38€
BARQUETTE DE FRUITS ROYAL Plate of fruits to share	70€

MENU ENFANT / KID'S MENU Fish and chips, Tenders frites ou pâtes au beurre, 1 esquimau Fish and chips, Chicken tenders fries or Pasta, 1 ice cream	18€
---	-----

COCKTAILS ET LONG DRINKS

AMARETTO SOUR	Amaretto, jus de citron, sucre	16€
BOMBAY SUMMER MULE	Gin Bombay, sureau, menthe, concombre, lime, ginger beer	18€
CAIPIRINHA	Cachaca, lime, sucre de canne	16€
ESPRESSO MARTINI	vodka absolut, kalhua, espresso, vanille	16€
MAI TAI	Havana 3ans Rhum blanc/brun, cointreau, jus de lime, sirop d'orgeat	16€
MARIANA	Tequila Altos Blanco, cointreau, jus de pamplemousse, jus de lime	16€
MOJITO	Rhum Havana 3ans, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne	16€
PINA COLADA	Rhum Havana 3ans, ananas, crème de coco	16€
PORN STAR MARTINI	Vodka, Passoa, purée de passion, jus de lime, sirop de vanille (Shot de Champagne)	18€
SPICY AMERICANO	infusion de Campari, martini, épices	16€
STRAWBERRY DAIQUIRI	Rhum Havana 3ans, purée de fraise, jus de lime	16€
TIKI JENGIBRE	Havana 3 ans Rhum blanc, jus d'ananas, jus de lime, sirop de gingembre	16€

COCKTAILS SANS ALCOOL

DETOX	Avocat, jus d'ananas, gingembre, comcombre	16€
KISS ON THE BEACH	jus de cranberry, jus d'ananas, jus de citron	15€
VIRGIN MOJITO	Lime, menthe fraiche, sucre, limonade	12€
VIRGIN COLADA	Crème de coco, jus d'ananas	12€
SMOOTHIE FRUITS ROUGES	Framboise, fraise, jus d'ananas	15€

APERITIFS

Pastis, Ricard	6€
Aperol Spritz, Hugo Spritz	15€
Martini, Campari	6€
Jameson, Absolut, Beefeater, Lillet	10€
Verre de Rosé, Blanc, Rouge AOC	7€
Verre de Rosé, Blanc, Rouge supérieur	10€
Verre de Rosé ,Blanc Prestige	12€

EAUX MINERALES

Acqua Panna 75cl	8€
San Pellegrino 75cl	9€

BIERES

Bud 25 cl	6€
Bud 50 cl	11€
Corona 36 cl	8€
Heineken 33 cl	8€
Bière Blanche 33 cl	7€

SOFT

Coca, Orangina, Sprite, Fuze Tea	6€
Jus de fruit	6€
(pomme, fraise, ananas, orange, ACE, tomate)	
Jus d'orange pressé	9€
Jus de Citron pressé	9€

LA CAVE AOC COTES DE PROVENCE

Rollier Château LA MARTINETTE

Rosé	0,75 l	38€
-------------	--------	-----

CHATEAU de MARRES

Rosé, rouge, blanc PRESTIGE	0,75 l	39€
Magnum rosé	1,50 l	95€
Jéroboam	3,00 l	200€

DOMAINE de SIOUVETTE Marcel Galfard

Rosé	0,75 l	40€
-------------	--------	-----

CHATEAU SAINTE-MARGUERITE Cru Classé Bio Vegan

Rosé, blanc	0,75 l	48€
Magnum rosé	1,50 l	110€

CHATEAU MINUTY

Château MINUTY Rosé et or	0,75 l	54€
Magnum MINUTY or	1,50 l	140€

LA PETIT CAVE DE FRANCE

CROZES-HERMITAGE M. Chapoutier rouge	0,75 l	44€
POUILLY FUME Ladoucette blanc	0,75 l	42€

LA CAVE D'ITALIE

FORCHIR rouge Cabernet sauvignon	0,75 l	34€
FORCHIR blanc Pinot grigio	0,75 l	34€

CHAMPAGNE

MAILLARD	0,75 l	90€
TAITTINGER	0,75 l	100€
TAITTINGER Magnum	1,50 l	250€
TAITTINGER Jéroboam	3,00 l	500€
PERRIER JOUET GRAND BRUT	0,75 l	130€
RUINART blanc de blanc	0,75 l	200€
RUINART Rosé	0,75 l	180€
DOM PÉRIGNON	0,75 l	450€