

FOOD AND DRINKS

PLATS DE 12H • 13H30

TAGLIATELLES AU PESTO DE ROQUETTE ET BASILIC, PIGNON DE PIN ET COPEAUX DE PARMESAN	23€
FILET DE BŒUF « AUBRAC » GRILLÉ, POMMES PONT-NEUF, SAUCE CHIMICHURRI	28€

PLATS DE 12H • 16H00

SALADE CÉSAR (POULET, OEUF, BACON, ANCHOIS ET CROUTONS)	20€
POKE BOWL VEGGIE DU MOMENT	17€
TOMATE BURRATA, ROQUETTE ET BALSAMIQUE	21€
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES	25€
CHEESECAKE AUX AGRUMES	9€
COUPE DE GLACES et/ou SORBETS	3,50€ (LA BOULE)
ASSIETTE DE FRUIT DE SAISON	12€

BOISSONS ET VINS

COCA & COCA ZERO (33cl) / ORANGINA (25cl)	5€
SCHWEPES (25cl) / PERRIER (33cl) / LIMONADE (33cl)	5€
EAUX (50cl) : VITTEL / EAU DE PERRIER	4€
EAUX (1L) : VITTEL / SAN PELLEGRINO / EAU DE PERRIER	7€
CRYO PLATE/GAZEUSE*	7€
HEINEKEN PRESSION (25cl) / (50cl)	6€ / 10€
CORONA / HEINEKEN EN BOUTEILLE (33cl)	7€
LIEFMANS FRUITESSE EN BOUTEILLE (25cl)	7€
VERRE DE VIN (14cl)	
ROSÉ - CHATEAU ESTOUBLON « RÉSERVE »	8€
ROSÉ - CHATEAU MINUTY « PRESTIGE »	10€
EXPRESSO / DÉCAFEINÉ	4€
CAPUCCINO / MACCHIATO / LATTÉ	6€
MACCHIATO FRAMBOISE	8€
CHOCO COOKIE MACCHIATO	8€
LES FRAPPÉS : CAFÉ ou MACCHIATO	8€
THÉ DAMMANN / INFUSION / CHOCOLAT CHAUD	6€

COCKTAILS

BY *the pool*

LES SPRITZ

EDERFLOWER GIN	16€
Gin Tanqueray, St Germain, Ginger Beer et Citron Vert	
LAVANDER POOL SIDE	16€
Gin Rétha, liqueur de lavande, Citron vert et Prosecco	
APEROL ICE	16€
Apérol, Prosecco, Eau pétillante	

LES COCKTAILS

MOJITO	14€
Rhum Havana 3 ans, Citron vert et Menthe	
FARIGOULE	14€
Gin Mare, Liqueur de Thym, Pamplemousse et Citron vert	
FROZEN MARGARITA	14€
Tequila Jose Cuervo, Cointreau & Citron vert	
PINA COLADAS	16€
Rhum Havana, Ananas & Crème de Coco	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	12€
FRESH PERRIER COCKTAIL	8€
Sirop Cardamome, Concombre, Perrier	
SMOOTHIE DE FRUIT DE SAISON	8€
PERRIER PAC A L'EAU	6€
ICE TEA PECHE MAISON	8€

FOOD *AND* DRINKS

DISHES SERVICE FROM 12NOON TO 1.30PM ...

TAGLIATELLE PASTA WITH ROCKET LEAVES AND BASIL SAUCE, PINE NUTS & PARMESAN SHAVINGS 23€

FILLET OF GRILLED « AUBRAC » BEEF, PONT-NEUF POTATO FRIES, CHIMICHURRI SAUCE 28€

DISHES SERVICE FROM 12NOON TO 4PM

CAESAR SALAD (CHICKEN, EGG, BACON, ANCHOVIES AND CRUNCHY BREAD CUBES) 20€

SEASONAL VEGETARIAN POKEBOWL 17€

BURRATA, TOMATO, ROCKET LEAVES & BALSAMIC VINEGAR 21€

PLATE OF MEAT COLD CUTS & CHEESE€ 25€

CITRUS CHEESECAKE 9€

BOWL OF ICE CREAM and/or SORBET 3,50€ (PER SCOOP)

PLATE OF SEASONAL FRUITS 12€

BEVERAGES & WINES

COCA & COCA ZERO (33cl) / ORANGINA (25cl) 5€

SCHWEPES (25cl) / PERRIER (33cl) / LIMONADE (33cl) 5€

WATER (50cl) : VITTEL / EAU DE PERRIER 4€

WATER (1L) : VITTEL / SAN PELLEGRINO / EAU DE PERRIER 7€

CRYO WATER FLAT/SPARKLING* 7€

HEINEKEN DRAFT BEER (25cl) / (50cl) 6€ / 10€

CORONA / HEINEKEN BEER - BOTTLE (33cl) 7€

LIEFMANS FRUITESSE BEER - BOTTLE (25cl) 7€

WINE BY THE GLASS (14cl)

ROSÉ - CHATEAU ESTOUBLON « RESERVE » 8€

ROSÉ - CHATEAU MINUTY « PRESTIGE » 10€

EXPRESSO / DECAF 4€

CAPUCCINO / MACCHIATO / LATTÉ 6€

RASPBERRY MACCHIATO 8€

CHOCO COOKIE MACCHIATO 8€

ICED : COFFEE or MACCHIATO 8€

TEA DAMMANN / INFUSION / HOT CHOCOLATE 6€

COCKTAILS

BY the pool

SPRITZ

EDERFLOWER GIN 16€
Gin Tanqueray, St Germain, Ginger Beer & lime

LAVANDER POOL SIDE 16€
Gin Rétha, lavender liquor, lime & Prosecco

APEROL ICE 16€
Apérol, Prosecco, sparkling water

COCKTAILS

MOJITO 14€
Rhum Havana 3 years old, lime & mint

FARIGOULE 14€
Gin Mare, tyme liquor, grapefruit & lime

FROZEN MARGARITA 14€€
Tequila Jose Cuervo, Cointreau & lime

PINA COLADAS 16€
Rhum Havana, pineapple & coconuts cream

COCKTAIL WITHOUT ALCOHOL

VIRGIN MOJITO 12€

FRESH PERRIER COCKTAIL 8€
Cardamom Syrup, cucumber, Perrier

SEASONAL FRUITS SMOOTHIE 8€

PERRIER PAC WITH WATER 6€

HOMEMADE PEACH ICE TEA 8€

ALL OUR HOT DISHES CAN BE ACCOMPANIED BY FRIES OR/AND SALAD – OUR MEAT IS FROM EU.

LIST OF ALLERGENS ON DEMANDE - PRICE INCLUDE TAXES - *WATER MADE POTABLE BY TREATMENT (ON FILTERED)