











crystal lounge

LOUNGE COTE MER




















	Caviar osciète Hermitage 50 Gr	155 €
   	Ceviche de dorade, sashimi de sériole, Poulpes de Roche	18 €

LOUNGE COTE TERRE

  	Les condiments : Houmous, caviar aubergine, guacamole	12 €
	La charcuterie : San Daniele, bresaola, salame Felino, jambon truffé	15 €
	Le fromage : Parmesan, Castelmagno, Pecorino	14 €













Toute les sélections froides sont servies avec : focaccia, gressin et toast de pain grillé
















NOS TRILOGIES

    	Mini burger : Végétarien, bœuf, tataki saumon	25 €
    	Les Tacos : Végétarien, volaille au curry, rouget, tomate, poivrons	20 €
   	Les frits : Fish and Chips, fritto de seiche, tempura de légumes	22 €
    	Les Bao Bun's : Légumes, jarret de veau confit aux cacahuètes, calamars à la Sétoise	24 €

LOUNGE COTE DOUCEUR






ASSIETTE GOURMANDE COMPOSEE 14 €

 	Verrine fraise Melba tonka
 	Choux café caramel cardamone
   	Tartelette chocolat pécan fleur de sel
 	Crème brûlée vanille Tahiti
	Brochette de fruits
	Coupe colonel






	Plat Vegan		Moutarde/Mustard		Cèleri/Celery
	Arachide/Peanut		Gluten		Sulfite/Sulphite
	Porc		Fruits à coque/Nuts		Sésame
	Poisson/Fish		Mollusque/Mollusc		Soja/Soya
	Cœuf/Egg		Crustacé/Shellfish		Lait/Milk

crystal lounge

SEA SIDE LOUNGE




















	Caviar osciète Hermitage 50 Gr	155 €
   	Sea bream ceviche, seriole Sashimi, octopus	18 €

LAND COAST LOUNGE














  	The condiments: Hummus, eggplant caviar, guacamole	12 €
	Cold cuts: San Daniele, bresaola, salame Felino, truffled ham	15 €
	The cheese: Parmesan, Castelmagno, Pecorino	14 €
















All cold selections are served with: focaccia, bread stick and toast

OUR TRILOGIES

    	Mini burger: Vegetarian, beef, tataki salmon	25 €
      	The Tacos: Vegetarian, chicken curry, red mullet, tomato, peppers	20€
  	Fried : Fish and Chips, cuttlefish fritto, vegetables tempura	22 €
   	Bao Bun's: Vegetables, confit veal Shank with peanuts, Sétoise-style squid	24 €

SWEET SIDE LOUNGE

	Dessert plate composed	14 €
 	Melba tonka strawberry Verrine	
  	Puff pastry caramel cardamom	
   	Chocolate Pecan fleur de sel tartlet	
 	Tahitian vanilla crème brûlée	
	Fruit skewer	
	Colonel sorbet	

	Plat Vegan		Gluten		Sésame
	Arachide/Peanut		Fruits à coque/Nuts		Soja/Soya
	Porc		Mollusque/Mollusc		Lait/Milk
	Poisson/Fish		Crustacé/Shellfish		
	Œuf/Egg		Cèleri/Celery		
	Moutarde/Mustard		Sulfite/Sulphite		

TVA et service compris / VAT and service included