

B&G

BAR & GLACIER

BEFORE 12PM

Petit Déjeuner
Croissant, fruits, orange pressée, boisson chaude
Breakfast : croissant, fruits, orange juice, hot drink

19

Viennoiserie au choix
French viennoiserie

3

LUNCH & DELIGHTS

TO SHARE / SNACKS

Plateau apéro (prix par personne) Houmous, tzatziki, pain pita Apéritif platter, price per person	20
Club sandwich poulet grillé avec bacon Grilled chicken club sandwich with bacon	26
Club saumon fumé Smoked salmon club sandwich	28
Salade César au homard Caesar salad with lobster	52
Mozzarella burrata, tomates arlequin, basilic Mozzarella burrata, tomatoes, basil	25
Croque-Monsieur, emmental, jambon, cœur de sucrose Croque-Monsieur, emmental, ham, salad	22
Hot Dog, poulet ou porc / Hot Dog, chicken or pork	20
Hot Dog double, poulet ou porc / Double Hot Dog, chicken or pork	26

NOURISH BOWL - 34€

Salade à composer avec 5 ingrédients au choix (assaisonnement à part)
Salad to compose with 5 ingredients of your choice (dressing on the side)

Base (1 au choix) / **Base** (1 to choose)
Quinoa, cœur de sucrose, mesclun niçois, pousses d'épinards
Quinoa, salad, mesclun, spinach sprouts

Assaisonnement / Dressing
Vinaigrette, sauce César / Vinaigrette, Caesar dressing

Végétaux (2 au choix) / **Vegetables** (2 to choose)
Carottes, haricots verts, concombre, avocat, tomates cerises, mangue, pomme, maïs / Carrot, green beans, cucumber, avocado, cherry tomatoes, mango, apple, corn

Protéines (1 au choix) / **Proteins** (1 to choose)
Poulet grillé, saumon fumé, thon, emmental, mozzarella, fêta, copeaux de parmesan
Grilled chicken, smoked salmon, tuna, emmental, mozzarella, feta, parmesan

Condiments & herbes (1 au choix) / **Condiments and herbs** (1 to choose)
Graines de chia et de lin, canneberge, baies de goji, basilic, menthe, croûtons
Chia & flax seeds, cranberry, goji berries, basil, mint, croutons

PIZZAS

CUITE AU FEU DE BOIS D'OLIVIER, Ø 32 CM

Margherita Sauce tomate, mozzarella "Di Bufala", basilic Tomato sauce, mozzarella "Di Bufala", basil	25
Apero Sauce tomate, mozzarella "Di Bufala", basilic, chorizo Tomato sauce, "Di Bufala" mozzarella, basil, chorizo	32
Prosciutto e funghi Sauce tomate, mozzarella, basilic, champignons, jambon blanc Tomato sauce, mozzarella, basil, mushrooms, white ham	32
Pugliese Sauce tomate, tomates cerises en couleurs, burrata, basilicade poivre Tomato sauce, colored cherry tomatoes, burrata, basil sauce	28

FRUITS

Composition d'ananas / Pineapple composition	24
Composition de melon / Melon composition	25
Sélection de fruits rouges / Red fruit assortment	29
Fruits frais de saison / Seasonal fresh fruits L / XL / XXL	29 / 35 / 190

DESSERTS

Muesli, yaourt, fruits rouges, sirop d'érable Muesli, yoghurt, red fruits, maple syrup	16
Pizza Nutella, riz soufflé caramélisé S / XL Nutella pizza with caramelized puffed rice	12 / 22
Gaufres Waffles Sucre Sugar	9
Nutella, confiture de lait... Nutella, dulce de leche...	12
Cookie XL, crème glace vanille bourbon Cookie XL, bourbon vanilla ice cream	16

GLACES / ICE CREAM

1 boule / 1 scoop	4
2 boules / 2 scoops	7
3 boules / 3 scoops	10
Topping / Topping	2
Milk Shake classique	10
Milk Shake "création" / Tailor made	15

Prix nets en € - Taxes et service inclus
Net prices in € - Taxes and service included

B&G

BAR & GLACIER

COCKTAILS

Demander nos suggestions de la semaine / Ask for our suggestions of the week

Cocktail avec Champagne	24
Cocktail avec alcool	19
Cocktail "virgin"	18
Alcool premium	+6

VINS & CHAMPAGNES

Vins au verre | By the glass - 12cl

Côtes de Provence - Château Minuty - "Rose et Or"	21
Sélection du sommelier - Rosé	12
Côtes de Provence - Château Minuty - "Blanc et Or"	21
Sélection du sommelier - Blanc	12
Sélection du sommelier - Rouge	12

Champagne à la coupe | By the glass - 12cl

Taittinger Cuvée Prestige	21
Taittinger Prestige Rosé	26

Champagne

Möet & Chandon Brut Impérial SA	Btle	150
Ruinart - Blanc de blancs		250
Roederer Cristal - 2014		680
Dom Perignon - Vintage 2012		680
Billecart Salmon - Rosé		180

Vins petits formats

Rosé

Côtes de Provence - Ch. La Tour de l'Evêque - "Pétale de Rose" - 50cl	AB	48
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle - 37,5 cl		60

Blanc / White

Côtes de Provence - Dom. des Planes - "Blanc de Blancs" - 50 cl	AB	42
Côtes de Provence - Dom. Ott - Clos Mireille "Blanc de Blancs" - 37,5cl		58
Chablis 1 ^{er} cru - Les Fourchaumes - Domaine Laroche - 37,5 cl		70

Vins

Rosé

Côtes de Provence - Domaine du Jas d'Esclans	AB	60
Côtes de Provence - Château Minuty - Rose & Or		98
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle		120

Blanc / White

Pouilly Fumé - « Moynerie » - M. Redde		75
Côtes de Provence - Dom. Ott - "Clos Mireille" - Blanc de Blancs		120
Côtes de Provence - Château Barbanau - "L'instant" AB		60

EAUX

Evian, Badoit (75cl)	10
Fresh coconut (33cl)	24

BIERES 33cl

Corona, Monte-Carlo Beer, Bière du Mercantour (Blonde / Blanche)	12
Heineken sans alcool / Without alcohol	12

JUS DE FRUITS & Co

FRUITS JUICE

Jus de fruits (25cl) / Fruits juices	8
Jus de fruit frais / Fresh fruit juices	16
Jus de fruits frais mixtes / Mixed fresh fruits juices	18

JUS DE FRUITS DETOX

Green Détox	18
Pomme, céleri, concombre et gingembre	
Apple, celery, cucumber and ginger	
Nostr'Alba	18
Carotte, pomme, orange, gingembre, citron, curcuma	
Carrot, apple, orange, ginger, lemon, turmeric	
Ginger ou Ginger - Lemon	10

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Sprite, (33cl)	9
Fuzetea pêche... (33cl)	
Fever tree ginger beer/ale/tonic (20cl)	9
Red Bull (25cl)	12

BARISTA

Expresso / Décaféiné	5
Café américain	7
Cappuccino	7
Latte macchiato	10
Latte glacé / Iced Latte	12
Café glacé / Black Iced coffee	8