

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) Guacamole, houmous, tzatziki, tacos Apéritif platter, price per person	19
Club sandwich poulet grillé avec bacon Grilled chicken club sandwich with bacon	26
Puccia méditerranéenne, parme, tomate, mozzarella Mediterranean puccia, parma, tomato, mozzarella	24
Saumon fumé, blinis, crème acidulée au concombre Smoked salmon, blinis, sour cream with cucumber	32
Mozzarella burrata, tomates arlequin, basilic Mozzarella burrata, tomatoes, basil	22
Lobster roll / Lobster roll	35
Croque-Monsieur, emmental, jambon, cœur de sucrine Croque-Monsieur, emmental, ham, salad	22
Croque-Monsieur saumon, emmental, cœur de sucrine Croque-Monsieur salmon, emmental, salad	28
Hot Dog, poulet ou porc / Hot Dog, chicken or pork	19
Hot Dog double, poulet ou porc / Double Hot Dog, chicken or pork	25

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 sucrine, mesclun niçois, pousses d'épinards Quinoa, salad, mesclun, spinach sprouts
Assaisonnement / Dressing Vinaigrette, sauce Caesar / Vinaigrette, Caesar dressing
Végétaux (2 au choix) / Vegetables (2 to choose) Carotte, haricot vert, concombre, avocat, tomates cerise, mangue, pomme, maïs / Carrot, green bean, 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) / Condiment and herbs (1 to choose) Graines de chia et de lin, canneberge, baies de goji, basilic, menthe, croûtons Chia & flax seeds, cranberry, goji berry, basil, mint, croutons

PIZZAS

CUITE AU FEU DE BOIS D'OLIVIER, Ø 20 CM

Margherita Sauce tomate, mozzarella "Di Bufala", basilic Tomato sauce, mozzarella "Di Bufala", basil	18
Parmigiana Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmigiana d'aubergine Tomato sauce, mozzarella, basil, eggplant parmigiana	20
Prosciutto e funghi Sauce tomate, mozzarella, basilic, champignons, jambon blanc Tomato sauce, mozzarella, basil, mushrooms, white ham	23
Parma Sauce tomate, mozzarella, riquette, Parme, copeaux de parmesan Tomato sauce, mozzarella, arugula, Parma ham, parmesan	22

FRUITS

Composition d'ananas / Pineapple composition	24
Composition de melon / Melon composition	25
Composition de pastèque / Water 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

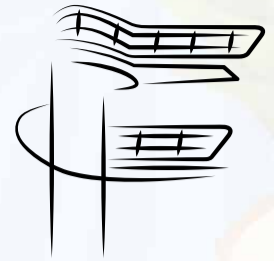
Muesli, yaourt, fruits rouges, sirop d'érable Muesli, yoghurt, red fruits, maple syrup	16
Crêpes Nature ou sucre plain or sugar Nutella, confiture de lait... Nutella, dulce de leche...	9 12
Cookie XL, crème glace vanille / Cookie XL, vanilla ice cream	16

GLACES / ICE CREAM

1 boule / 1 scoop	4
2 boules / 2 scoops	7
3 boules / 3 scoops	10
Topping / Topping	2
Granita Cola / Cola granita	9
Milk Shake classique	10
Milk Shake "création" / Tailor made	15

B&G

BAR & GLACIER



COCKTAILS

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

Cocktail avec Champagne	22
Cocktail avec alcool	18
Cocktail "virgin"	16
Alcool premium	+6

VINS & CHAMPAGNES

Vins au verre | By the glass - 12cl

Côtes de Provence - Dom. Ott - Château de Selle	19
Sélection du sommelier - Rosé	11
Côtes de Provence - Dom. Ott - Clos Mireille	19
Sélection du sommelier - Blanc	11
Sélection du sommelier - Rouge	11

Champagne à la coupe | By the glass - 12cl

Taittinger Cuvée Prestige	20
Taittinger Prestige Rosé	25

Champagne

Möet & Chandon Brut Impérial SA	Btle	150
Ruinart - Blanc de blancs		240
Roederer Cristal - 2014		680
Dom Perignon - Vintage 2012		680
Billecart Salmon - Rosé		175
Laurent Perrier - Rosé		245

Vins petits formats

Rosé

Côtes de Provence - Ch. La Tour de l'Evêque - "Pétale de Rose" - 50cl AB	45
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle - 37,5 cl	55

Blanc / White

Côtes de Provence - Dom. des Planes - "Blanc de Blancs" - 50 cl AB	40
Côtes de Provence - Dom. Ott - Clos Mireille "Blanc de Blancs" - 37,5cl	55
Chablis 1 ^{er} cru - Les Fourchaumes - Domaine Laroche - 37,5 cl	58

Vins

Rosé

Côtes de Provence - Domaine du Jas d'Esclans AB	Btle	60
Côtes de Provence - Château Minuty - Rose & Or		90
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle		105

Blanc / White

Pouilly Fumé - « Moynerie » - M. Redde		70
Côtes de Provence - Dom. Ott - "Clos Mireille" - Blanc de Blancs		105
Cotes de provence - Dom. Gavoty - "Grand classique"		50

EAUX

Badoit (33cl)	8
Evian (40cl)	8
Perrier (50cl)	8
Fresh coconut (33cl)	23

BIERES 33cl

Corona, Heineken	10
Monte-Carlo Beer / Bière du Mercantour (Blonde / Blanche)	12
Heineken sans alcool / Without alcohol	9

JUS DE FRUITS & Co

FRUITS JUICE

Jus Pomme, Tomato (25cl) / Apple juice, tomato juice	8
Jus de fruit frais orange ou pomme / fresh orange or apple juice	14
Jus de fruit mixte / fresh seasonal fruits juice	16

JUS DE FRUITS DETOX

Energisant	16
Orange, citron, pomme et fraise / Orange, lemon, apple and strawberry	
Green Bio Détox	16
Pomme, céleri, concombre et gingembre	
Apple, celery, cucumber and ginger	
Nostr'Alba	16
Carotte, pomme, orange, gingembre, citron, curcuma	
Carrot, apple, orange, ginger, lemon, turmeric	
Spinach Detox	16
Epinards, pomme, lime, jus de gingembre, soda water	
Spinash, apple, lime, ginger juice, soda water	
Lemon / Ginger / Curcuma shot	10

SODAS

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

BARISTA

Expresso / Décaféiné	4,5
Café américain	5
Cappuccino	6,5
Latte macchiato	10
Cappuccino glacé façon "B&G" / Iced Cappuccino	12
Café glacé / Black Iced coffee	8