

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

Plateau apéro (prix par personne)
Guacamole, houmous, tzatziki, pain pita frit, tacos
Apéritif platter, price per person

18

Sashimi de saumon mariné, pousses de légumes
Marinated salmon sashimi, vegetables sprouts

27

NOURISH BOWL - 32€

Salade à composer avec 5 ingrédients au choix (assaisonnement à part)

Base (1 au choix)

Quinoa, cœur de sucrine, pousses d'épinards
Quinoa, salad, spinach sprouts

Assaisonnement

Vinaigrette : huile d'olive, lin et colza, vinaigre de cidre
Vinaigrette: olive oil, flax and rape, cider vinegar

Végétaux (2 au choix)

Carotte, haricot vert, concombre, avocat, tomates cerise, mangue, pomme, maïs / Carrot, green bean, cucumber, avocado, cherry tomatoes, mango, apple, corn

Protéines (1 au choix)

Poulet grillé, saumon mariné, emmental, mozzarella, fêta
Grilled chicken, marinated salmon, emmental, mozzarella, feta

Condiments & herbes (1 au choix)

Graines de chia et de lin, canneberge, baies de goji, basilic, menthe
Chia & flax seeds, cranberry, goji berry, basil, mint

FRUITS

Composition d'ananas / Pineapple composition

22

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

SNACKS

Tamago Sando, sandwich à l'œuf

22

Tamago Sando, Japanese egg sandwich

Spring roll Vegan, mangue, avocat, salade, concombre, curry

16

Vegan spring roll, mango, avocado, salad, cucumber, curry

Lobster roll

35

"Puccia" méditerranéenne, parme, tomate, mozzarella

23

Mediterranean "puccia", parma ham, tomato, mozzarella

"Puccia" orientale, poulet, oignons, crudités, sauce yaourt

23

Oriental "puccia", chicken, onions, raw vegetables, yogurt sauce

Croque-Monsieur, emmental, jambon, cœur de sucrine

22

Croque-Monsieur, emmental, ham, salad

Croque-Monsieur saumon, emmental, cœur de sucrine

26

Croque-Monsieur salmon, emmental, salad

Hot Dog, poulet ou porc / Hot Dog, chicken or pork

18

Hot Dog double, poulet ou porc / Double Hot Dog, chicken or pork 24

PIZZAS

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

Margherita

25

Sauce tomate, mozzarella "Di Bufala", basilic

Tomato sauce, mozzarella "Di Bufala", basil

O sole mio

30

Sauce tomate jaune, anchois, mozzarella, olives, poutargues, ail

Yellow tomato sauce, anchovies, mozzarella, olives, bottarga, garlic

Proscuitto e funghi

32

Sauce tomate, mozzarella, basilic, champignons, jambon blanc

Tomato sauce, mozzarella, basil, mushrooms, white ham

Parmigiana

28

Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmigiana d'aubergine

Tomato sauce, mozzarella, basil, eggplant parmigiana

DESSERTS

Muesli, yaourt, fruits rouges, sirop d'érable

15

Muesli, yoghurt, red fruits, maple syrup

Crêpes

Nature ou sucre | plain or sugar

9

Nutella, confiture de lait... | Nutella, dulce de leche...

12

Pizza nutella / Nutella pizza

12

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 notre carte / Ask for our cocktail list

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

VINS & CHAMPAGNES

Vins au verre | By the glass - 12cl

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

Champagne à la coupe | By the glass - 12cl

Coupe de champagne Brut SA	20
Coupe de champagne Rosé SA	25

Champagne

Möet & Chandon Brut Impérial SA	Btle	145
Ruinart - Blanc de blancs	210	
Roederer Cristal - 2008	600	
Dom Perignon - Vintage 2010	600	
Billecart Salmon - Rosé	175	
Laurent Perrier - Rosé	240	

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 - 37,5cl	55

Blanc / White

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

Vins

Rosé

Côtes de Provence - Domaine du Jas d'Esclans AB	Btle	Mag	55
Côtes de Provence - Château Minuty - Rose & Or	85	165	
Côtes de Provence - Domaines Ott - Château de Selle	98	198	

Blanc / White

Pouilly Fumé - « Moynerie » - M. Redde	60	
Côtes de Provence - Dom. Ott - "Clos Miréille" - Blanc de Blancs	98	185

EAUX

Evian, San Pellegrino (100cl)	10
Volvic Citron/Pamplemousse/romarin (37cl)	8
Volvic Menthe/Concombre/Basilic, Badoit citron (37cl)	8
Fresh coconut (33cl)	23

BIERES 33cl

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

JUS DE FRUITS & Co

FRUITS JUICE

Jus Pomme, tomate (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
Granita (25cl)	9

JUS DE FRUITS DETOX

Energisant	16
Orange, citron, pomme et fraise / Orange, lemon, apple and strawberry	
Green Bio Détox	16
Pomme, cèleri, 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	
Ginger or Curcuma shot	10

SODAS

Coca-Cola Regular/Zero, Orangina, Sprite, (33cl)	8
Fuzetea pêche... (33cl), Fever Tree ginger beer/ale (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