

**une journée
ensoleillée**

à la Plage du Festival...

Signée et réalisée par François Vadala & son équipe.

Les Entrées

LOU PAN BAGNAT - 18€ *

VÉRITABLE SANDWICH AU FAUX-FILET POIVRÉ - 20€ *
Coleslaw

LOBSTER ROLL - 28€ *

LA BOÎTE DE BABY SARDINES - 18€
Pain de campagne et beurre salé

POKE BOWL VÉGÉTAL - 20€
Boulgour, légumes et fruits de saison, graines de courge, vinaigrette au soja et gingembre

POKE BOWL AU SAUMON - 24€
Boulgour, saumon cru mariné minute au gingembre, légumes et fruits de saison, graines de courge, vinaigrette au soja et gingembre

NEMS AU POULET - 18€ *
Menthe et sucrine

BELLE NIÇOISE SUR LA CROISETTE - 21€ *
Thon frais

SALADE CÉSAR AU POULET LAQUÉ AU SÉSAME - 23€ *
Oeuf bio mollet

SALADE CÉSAR AU HOMARD - 36€ *

LA BURRATA ARTISANALE ET LOCALE - 21€ *
Tomates en couleurs, huile d'olive et balsamique

SALADE DE POULPE - 26€
Vitelottes et stracciatella

FRAÎCHEUR DE MELON ET CHIFFONNADE DE PATA NEGRA - 26€

CEVICHE DE SÉRIOLE - 28€
Vinaigrette de Calamansi

SAUMON FUMÉ DES ÎLES FÉROÉ - 28€
Tzatziki de concombre et betterave

CAVIAR KRISTAL BY KAVIARI (30G) - 90€

*Snacking servi en plage et restaurant de 16h à 18h

Les Poissons

PAVÉ DE THON MARINÉ AU SATÉ - 26€
Salade d'herbes fraîches

CABILLAUD EN FISH AND CHIPS - 29€ *
Sauce tartare ou douce épicée

DOS DE DAURADE RÔTI - 34€
Piqué aux olives et citrons confits

FILET DE SAINT-PIERRE À LA PLANCHA - 40€
Asperges vertes, petite grenobloise

BELLE GAMBAS SAUVAGE - 44€
Tomates rôties, vinaigrette provençale

LOUP RÔTI AU FENOUIL À PARTAGER (1,2KG) - 92€

Les Viandes

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS TRADITION - 24€
- Supplément caviar d'Aquitaine - 12€

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS FAÇON THAÏ - 25€

CHEESEBURGER DE BŒUF BLACK ANGUS - 26€ *

UNE MILANAISE AU PARMESAN - 26€

CÔTES D'AGNEAU RÔTIES - 30€
Harissa légère, caviar d'aubergines

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À LA PLANCHA - 34€

T-BONE DE BŒUF CHAROLAIS (500G) - 48€

CÔTE DE BŒUF DE SALERS RÔTIE À PARTAGER - 98€
Fumée au romarin

UNE MILANAISE AU PARMESAN - 26€

Une garniture au choix pour accompagner votre poisson ou votre viande.

Les Pâtes

RIGATONI À LA TOMATE - 22€

Stracciatella et pancetta rôtie

TAGLIATELLES FRAÎCHES AU HOMARD - 38€

Tomates et estragon

RISOTTO « ROSSO » - 24€

Copeaux de seiches et fèves

Les Garnitures

6€

Haricots verts en persillade

Cœur de salades

Frites fraîches

Purée

Salade de choux au sésame

Riz

Tagliatelles fraîches

Wok de légumes à l'asiatique

Boulgour

Purée ou frites à la truffe - 12€

Fromages

Sélection du maître fromager Mons

SAINT MARCELLIN - 12€

BRIE À LA TRUFFE - 12€

Les Sushis

Disponible tous les jours sauf le Lundi.

Riz vinaigré au sésame 7€

Bol edamame (graine de soja) 9€

SASHIMI

Sashimis saumon (4 pièces) 12€

Sashimis thon (4 pièces) 14 €

Sashimis mixte saumon, thon (8 pièces) 24€

Sashimis assortiment : thon, saumon, daurade, crevette (16 pièces) 40€

SUSHIS DÉCOUVERTE (4 PIÈCES)

Saumon 16€

Thon 18€

Daurade 18€

Crevette 18€

MAKI (6 PIÈCES)

Saumon 17€

Thon 18€

Avocat 14€

CALIFORNIA ROLLS (8 PIÈCES)

Saumon avocat 20€

Thon avocat 24€

Veggie (concombre, avocat, carotte) 18€

Crevette tempura, avocat, mayonnaise 34€

CRISPY ROLLS (8 PIÈCES)

Saumon, avocat, cheese, oignons frits 26€

Thon, avocat, cheese, oignons frits 28€

SIGNATURE (8 PIÈCES)

Mango (thon, avocat, mangue, masago, sauce spicy) 34€

Arc en ciel (thon, saumon, daurade, avocat, carotte, concombre) 36€

ASSIETTE DÉCOUVERTE (29 PIÈCES) 75€

3 sashimis saumon, 3 sashimis thon, 3 sashimis daurade,
4 makis thon topping ikura, 4 makis saumon, 4 californias saumon avocat,
4 californias thon avocat, 1 sushi thon, 1 sushi daurade,
1 sushi saumon, 1 sushi crevette

SÉLECTION DU FESTIVAL (48 PIÈCES) 108€

8 sushis, 5x4 sashimis, 4 californias saumon,
4 californias thon, 4 crispy rolls saumon,
4 signatures mango, 4 signatures arc en ciel

Les Desserts

de notre Cheffe Pâtissière
Nous utilisons du chocolat de la Maison Valrhona (France).

TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON - 12€

FINGER CHOCO-TONKA - 12€
Enrobage chocolat au lait

L'EXOTIQUE - 12€

Crumble à la noix de coco, crémeux mangue-passion, mousse coco

PAVLOVA À L'ANANAS ET BASILIC - 12€

Meringue, ananas et basilic frais, chantilly, sorbet ananas

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES - 12€

Meringue, fruits rouges frais, chantilly, glace vanille

RIZ AU LAIT CRÉMEUX - 12€

Compotée de pêches et d'abricots, muesli

UN CAFÉ NESPRESSO ET SES MIGNARDISES - 12€

BOL DE PASTÈQUE - 14€

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES - 16€
Tout simplement

L'ASSIETTE DE FRUITS RAFRAÎCHISSANTE - 18€

COUPE DE FROMAGE BLANC - 9€
Miel, sucre, coulis de fruits rouges, crème de marron

Glaces et sorbets

de notre artisan glacier Les Délices d'Aurile

LA BOULE - 3,5€

Glace : vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin
Sorbet : citron, fraise, framboise, coco, mangue, pêche

Magnum Classic, Magnum amandes, Cornetto vanilla, Calippo - 5€

Les Coupes glacées

Café liégeois, Chocolat liégeois, Fraise Melba - 13€
Pêche Melba, Banana Split, Colonel - 13€

Orange Givrée - 10€
Citron Givré - 10€

Smoothies

12€

Jusqu'à 16h

Energie : Ananas / Fraise / Framboise

Exotique : Mangue / Fruit de la Passion / Pomme

Zen : Pastèque / Jus de Cranberry / Framboise

Detox

12€

Jusqu'à 16h

Jus Orange : Orange / Carotte / Citron

Jus Rouge : Betterave / Carotte / Gingembre

Jus Vert : Pomme / Concombre / Céleri

*Jus de fruits réalisés à l'extracteur de jus, avec des fruits 100% bio

Apéritif

Americano, Martini, Ricard, Campari, Pastis, Suze, Porto

8

Boissons chaudes

Nespresso Ristretto, Espresso Forte, Lungo Leggero, Decaffeinato	3,5
Nespresso Espresso et Decaffeinato double	6
Nespresso double, crème	6
Cappuccino Nespresso	6
Infusion	5
Thé menthe fraîche	6
Thé Marco Polo - Mariage Frères	6
Thé Fuji Yama - Mariage Frères	6
Thé Earl Grey Impérial - Mariage frères	6
Chocolat chaud maison	7
Café frappé (café + orgeat)	8

Cocktails classiques (14cl)

15€

RHUM

Mojito Classique/Fraise/Framboise/Passion:

Rhum Brun, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, soda, Agostura

Caïpirinha Classique/Fraise/Framboise/Passion :

Cachaça, citron vert, sucre roux

Piña Colada :

Rhum Brun, citron vert, jus d'ananas, ananas frais, crème de coco, sirop de vanille

Daiquiri Classique/Fraise/Framboise/Passion:

Rhum Blanc, jus citron vert, sirop de sucre

Ti Punch:

Rhum Blanc, citron vert, sucre roux

VODKA

Festival on the beach :

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, grenadine

Caïpiroska Classique/Fraise/Framboise/Passion:

Vodka, citron vert, sucre roux

Cosmopolitain :

Vodka, Triple sec, citron vert et jus de cranberry

Expresso Martini:

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, café

Bloody Mary:

Vodka, celery, tabasco, wechester sauce, jus de tomate

AUTRES ALCOOLS

Margarita Classique/Fraise/Framboise/Passion :

Tequila, Triple Sec, jus de citron vert, sirop sucre

Long Island Ice Tea:

Rhum, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, sucre, citron, coca

Negroni :

Gin, Campari, Martini rouge

LES MULES 15€

Moscow: Vodka, Ginger beer, citron vert, sucre

London: Gin, Ginger Beer, citron vert, sucre

Mexican: Tequila, Ginger Beer, citron vert, sucre

Caribbean: Rhum, Ginger Beer, citron vert, sucre

LES FROZENS 15€

Frozen Daiquiri Classique/Fraise/Framboise/Passion:

Rhum Blc, jus citron vert, sirop de sucre

Frozen Margarita Classique/Fraise/Framboise/Passion :

Tequila, Triple Sec, jus de citron vert, Sirop sucre

LES SPRITZS 14€

Apérol Spritz : Aperol, Prosecco

Hugo : St Germain, Prosecco

LES CHAMPAGNES 18€

Bellini : Champagne, purée de pêche

Rossini : Champagne, purée de Fraise

Festival Pool : Piscine de Champagne, fruits rouges

Mojito Royal : Rhum Brun, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Champagne

Porn Star Martini : Vodka, liqueur de passion, liqueur de Vanille, purée de passion, citron vert, shot de Champagne

Cocktails sans Alcool

12€

Virgin Mojito : Limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre roux

Virgin Colada : Jus ananas, ananas frais, crème coco, sirop de Vanille

Passionata : Jus Exotique, limonade, fruit de la passion, jus de citron, sucre roux

Pink Limonade : Soda, sirop d'agave, jus de citron vert, framboise et mûre fraîche

Bières

Pression 25cl	6
Pression 50cl	11
L'Azurienne Blonde Bio	8
L'Azurienne Blanche Bio	8
L'Azurienne IPA Bio	8
Corona	9

Alcool (4cl)

Jack Daniels	12	Gin Hendrick's	13
Chivas 12 ans	12	Gin Citadelle	15
Monkey Shoulder	12	Gin n 44	18
J. Walker Black Label	13	Rhum Bacardi 8 ans	12
The Balvenie 12 ans	13	Rhum Don Papa	15
Glenfiddich 15 ans	14	Rhum Mount Gay 1703	26
Glenfiddich 18 ans	18	Mezcal Del Maguey Vida	14
Glenfiddich 21 ans	30	Tequila Patron Silver	14
Vodka Belvédère	13	Tequila Patron Anejo	17

Softs

Coca / Coca Zéro / Perrier / Orangina / Sprite / Fuze Tea	6
Fever Tree Tonic / Ginger Ale	6
Ginger Beer Bundaberg	7
Jus de fruit Granini : Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Mangue, Banane, Fraise	7
Fruits Pressés : Orange, Citron, Pamplemousse	8
Thé Glacé Maison	8
Citronnade Maison	8

Eaux Minérales

	50cl	100cl
Vittel/San Pellegrino	4	8

Vin au verre (14 cl)

CHAMPAGNE/PETILLANT

Domaine Renardat Fache, Cerdon 2018 (pétillant rosé légèrement sucré)	8
Moët & Chandon Impérial Brut	16
R de Ruinart Brut	19
Moët & Chandon Impérial Rosé	19

VIN ROSÉ

Château de Roquefort, Le Bon Vivant 2020, Côtes de Provence	8
Château Minuty Rose et Or 2020, Côte de Provence	11,5

VIN BLANC

Château de Roquefort, Petits Salé 2020, Côtes de Provence	8
Domaine Larredya, Jurançon Moelleux Costat Darer 2016	9
Chablis Grand Regnard 2017	12

VIN ROUGE

Château de Roquefort, Gueule de Loup 2020, Côtes de Provence 2019	8
Domaine Regnard, Pinot Noir 2016, Bourgogne	9

Digestifs (4 cl)

Limoncello, Grappa Piave, Manzana Verde, Sambucca	9
Grand Marnier, Calvados, Cointreau, Armagnac	9
Get 27, Get 31, Bailey's, Marie Brizard, Malibu	9
Eaux de Vie « La Maison Klipfle »	12
Framboise sauvage, Poire, Quetsch	

La gamme Rémy Martin (4cl)

Cognac VSOP Fine Champagne	17
Cognac XO Excellence	32
Louis XIII (les 2 cl)	150
(les 4 cl)	220