

**une nuit étoilée**

# à la Plage du Festival...

*Carte du soir servie à partir de 19h30.  
Signée et réalisée par François Vadala & son équipe.*

## Les Entrées

**NEMS AU POULET - 18€**

*Menthe et sucrine*

**LA BURRATA ARTISANALE ET LOCALE - 21€**

*Tomates en couleurs, huile d'olive et balsamique*

**SALADE D'ARTICHAUTS CONFITS - 22€**

*Copeaux d'asperges et de truffes*

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON - 24€**

*Pain aux fruits secs toasté, condiment d'artichauts*

**SALADE DE POULPE - 26€**

*Vitelottes et stracciatela*

**SAUMON FUMÉ DES ÎLES FÉROÉ - 28€**

*Tzatziki de concombre et betterave*

**CEVICHE DE SÉRIOLE - 28€**

*Vinaigrette de calamansi*

**CAVIAR KRISTAL BY KAVIARI (30G) - 90€**

## 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

**CHEESEBURGER DE BŒUF BLACK ANGUS - 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 TRUFFE D'ÉTÉ ET REGGIANO - 28€

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  
Boullgour

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€

### DES FRAISES ET DES FRAMBOISES - 16€

Tout simplement

## 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

## 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

# 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'Azurée Blonde Bio	8
L'Azurée Blanche Bio	8
L'Azurée 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

## 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

## Eaux Minérales

	50cl	100cl
Vittel/San Pellegrino	4	8