

**une journée
ensoleillée**

à la Plage du Festival...

Signée et réalisée par Jean Baptiste Mazzoni & son équipe.

À Partager

**CROMESQUIS D'ÉFFILOCHÉ DE CANARD,
CRÈME DE MAÏS - 16€**
Pulled duck cromesquis, corn cream

**NEMS AU POULET ET CREVETTES, SUCRINE ET MENTHE
FRAÎCHE - 16€**
Chicken and shrimp spring rolls, mint and sucrine lettuce

CROQUE TRUFFE COMTÉ - 14€
Truffled croque comté

PÉPITES DE CALAMARS AU PISTOU ET CHORIZO - 16€
Squid with pesto and chorizo

**LA BOÎTE DE BABY SARDINES, PAIN DE CAMPAGNE
ET BEURRE SAÏÉ - 17€**
Baby sardines, farmhouse bread and salted butter

Les Entrées

**CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, CÉLERI ET
BETTERAVE À L'HUILE DE NOIX, MÂCHE - 23€**
Scallop carpaccio, celery and beetroot in walnut oil

SALADE D'AUTOMNE - 19€
Autumn salad

CARPACCIO DE VEAU VITELLO TONNATO - 22€
Veal carpaccio vitello tonnato

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY, BRIOCHINE - 24€
Home made duck foie gras, chutney, briochine

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, MATURÉ 4 MOIS - 28€
4 months old maturated beef tartare, prepared by knife

**SAUMON FUMÉ DES ÎLES FÉROÉ, MOUSSE D'AVOCAT,
PAMPLEMOUSSE - 28€**
Smoked salmon from the féroé islands, avocado mousse, grapefruit

Les Poissons

**DOS DE MAIGRE DE CORSE LABEL ROUGE, PURÉE DE
PANAI À LA CHÂTAIGNE, BEURRE NOISETTE - 28€**
Red label Corsican lean back, panais purée with chesnuts, hazelnut

**NOIX DE SAINT-JACQUES, FONDUE DE POIREAUX, POMMES
CROUSTILLANTES, ÉMULSION CHAMPIGNONS - 28€**
Scallops, leek, crispy apples, mushrooms

**MÉDAILLON DE LOTTE LARDÉE, HARICOTS DE PAIMPOL,
MOÛT DE RAISIN - 36€**
Larded monkfish, paimpol beans, grape must

**LE FISH AND CHIP'S DU FESTIVAL, SAUCE TARTARE OU
DOUCE ÉPICÉE - 29€**
Cod fish and chips, tartar or sweet spicy sauce

POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE ENTRE
Fish according to arrival

Les Viandes

NOIX DE CÔTES DE VEAU RÔTIE AUX MORILLES - 45€
Roasted veal chops with morels

**ÉPAULE D'AGNEAU CONFITÉ AUX MARRONS, LÉGUMES
OUBLIÉS GLACÉS AU JUS - 28€**
Confit lamb shoulder with chesnuts and vegetables

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À LA PLANCHA - 34€
Plancha black angus flank steak

BLACK BURGER BLACK ANGUS - 28€
Black angus beef burger

Les Pâtes

LINGUINE ALLE VONGOLE - 26€
Linguine alle vongole

RISOTTO DE SAISON - 26€
Seasonal risotto

Les Garnitures

HARICOTS VERT EN PERSILLADE - 6€
Green beans

FRITES FRAÎCHES - 6€
Fresh made french fries

PURÉE MAISON - 6€
Mashed potatoes

PURÉE MAISON À LA TRUFFE - 12€
Truffle mashed potatoes

Fromages

Sélection du maître fromager Mons - 12€

Les Desserts

Nous utilisons du chocolat de la maison Valrhona (France)

TARTELETTE FRUITS DE SAISON - 12€
Seasonal tartelette

ESPRIT MONT BLANC - 12€
Éclats de meringue, crème de marron, coulis cassis
Mont blanc, meringue with chestnut cream and blackcurrant coulis

AMATEUR 100% CAFÉ - 12€
Entremet et mousse café au lait
Entremet and milk coffee foam

FINGER CHOCO-PASSION - 12€
Enrobage chocolat au lait
Finger with milk chocolate and passion fruit

UN CAFÉ NESPRESSO ET SES MIGNARDISES - 12€

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

Fruits givrés par Maison Sorbetti

LES COUPES GLACÉES - 13€

Café liégeois, Chocolat liégeois
Dame blanche, Colonel

Les Boissons

Softs

Coca / Coca Zéro / Perrier / Orangina / Sprite / Fuze Tea	6
Fever Tree Tonic / Ginger Ale	6
Ginger Beer Bundaberg	7
Jus de fruit Granini :	8
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, Tomates	
Fruits Pressés :	8
Orange, Citron, Pamplemousse	
Vittel/ San Pellegrino - 100cl	8
Vittel/San Pellegrino -50cl	4
Bitter Veneziaio	8
Red Bull	8
Thé Glacé Maison - Pêche/ Menthe	8
Citronnade Maison	8
Café Frappé	8

Bières

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

Apéritifs

Pastis/Ricard	7
Martini	7
Campari	7
Kir	8
Kir Royal	14
Aperol Spritz	14
Hugo Spritz	14
Americanos	12
Bellini	12
Rossini	12
Champelemousse	12

Buddy's Cocktails (14cl)

15€

RHUM

Mojito Classique/Fraise/Passion/Royal :

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

Caïpirinha Classique/Fraise/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/Passion :

Rhum Blanc, jus citron vert, sirop de sucre

Grog :

Rhum, citron, miel, cannelle, clous de girofle

VODKA

Festival on the beach :

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

Cosmopolitain :

Vodka, Triple sec, citron vert et jus de cranberry

Expresso Martini:

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, café

Litchi Martini :

Vodka, liqueur de de litchi, jus de litchi

Pornstar Martini :

Vodka, liqueur de passion, liqueur de vanille, purée de passion, citron vert, shot de champagne

AUTRES ALCOOLS

15€

Margarita Classique/Fraise/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

Old Fashion :

Bourbon, Angostura, sucre

Amaretto Sour :

Amaretto, sucre, citron, blanc d'oeuf

Old Canadian :

Bourbon, sirop d'érable, Angostura

Paloma :

Tequila, soda de pampelousse, jus de citron, sirop d'agave

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/Passion:

Rhum Blanc, jus citron vert, sirop de sucre

Frozen Margarita Classique/Fraise/Passion :

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

Bar à Gin

Hendricks & Fever Tree Tonic - Concombre / Poivre	14
Gin Mare & Fever Tree Méditerranéen - Romarin/ Citron	15
Citadalle & Fever Tree Tonic - Baie de Genièvre/ Zeste de Citron	16
44 & Fever Tree Méditerranéen - Pamplemousse/ Romarin	19

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

Smoothies

12€

Energie : Poire / Fraise / Banane
Exotique : Ananas / Manque / Fruit de la Passion
Zen : Pêche / Poire / Pomme

Détox

12€

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

Vins au verre (14cl)

CHAMPAGNES/PÉTILLANTS

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

VINS ROSÉS

Château de Roquefort, Le Bon Vivant 2020, Côtes de Provence	8
Château Minuty Rose et Or 2020, Côte de Provence	12

VINS BLANCS

Château de Roquefort, Petit Salé 2020, Côtes de Provence	8
Domaine Larredya, Jurançon Moelleux Les Grains des Copains 2020	9
Chablis Grand Regnard 2017	12

VINS ROUGES

Château de Roquefort, Geule de loup 2020, Côtes de Provence	8
Domaine Regnard, Pinot Noir 2019, Bourgogne	9

Alcools (4cl)

Jack Daniels	12	Gin Hendrick's	13
Chivas 12 ans	12	Gin Mare	14
Monkey Shoulder	12	Gin Citadelle	15
J.Walker Black Label	13	Gin n 44	18
The Balvenie 12 ans	13	Rhum Bacardi 8 ans	12
Glenfiddich 15 ans	14	Rhum Don Papa	15
Glenfiddich 18 ans	18	Rhum Diplomatico	15
Glenfiddich 21 ans	30	Rhum Zacapa 23 ans	21
J.Walker Blue Label	30	Mezcal Del Maguey Vida	14
Vodka Belvédère	13	Tequila Patron Silver	15
Vodka Grey goose	13	Tequila Patron Anejo	18

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	12
Chartreuse VEP	12

La gamme Rémy Martin (4cl)

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

Boissons chaudes

Nespresso Ristretto, Espresso Forte, Lungo Leggero, Decaffeinato	4
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