

Vins et Champagnes au verre

CHAMPAGNE À LA COUPE	15cl
Louis Roederer brut premier collection 245 A. Bergère Origine brut tradition	20€ 18€

PROSECCO	
Torresella extra dry	10€

BULLE FRANÇAISE SANS ALCOOL	
French Bloom brut	16€

VINS BLANC	
Château Léoube	12€
Côtes de Provence «Le Blanc de Léoube» 2024	
Domaine Normand	12€
Bourgogne 2023	
Domaine Vrignaud	14€
Bourgogne Chablis 2022	
Domaine Caillebourdin	16€
Loire Pouilly Fumé «Les Racines» 2023	
Lions de Suduiraut	16€
Bordeaux Sauternes 2016	

VINS ROSÉ	
CÔTES DE PROVENCE	
Château Léoube « Le Rosé de Léoube» 2024	12€
Château Aspras «Les trois Frères» 2024	12€
Château Minuty «Rosé Or» 2024	14€

VINS ROUGE	
Château Léoube	11€
Côtes de Provence «Le rouge de Léoube» 2019	
Domaine Emmanuel Darnaud	12€
Côtes du Rhône Crozes Hermitage 'Mise en Bouche' 2022	
Armand Heitz	14€
Bourgogne 'Bourgogne Pinot Noir' 2023	
Bordeaux Margaux	16€
Margaux By Tertre 2022	

Champagnes et autres bulles

CHAMPAGNE	75cl	150cl
A. Bergère Origine Brut Tradition	90€	
Jacquart Brut Signature	95€	195€
Pol Roger Brut Grande Réserve	95€	195€
Laurent Perrier Brut «La Cuvée»	120€	
Louis Roederer Brut Premier Collection 245	130€	240€
Jacquart Blanc de Blanc Millésime 2016	145€	
Laurent Perrier Grand siècle	320€	
Louis Roederer Brut Cristal Millésime 2012//2015	480€	
Dom Pérignon Brut Millésime 2015	500€	

CHAMPAGNE CASHER	75cl
Drappier Carte d'Or Brut	140€

CHAMPAGNE ROSÉ	
Jacquart Signature	110€
Domaine de la Borderie 'douce folie'	115€
Pierre Gerbais 'Grains de Celles'	125€
Louis Roederer Brut Rosé 2017	175€
Laurent Perrier Brut Rose	200€

PROSECCO	
Torresella DOC extra dry	49€

BULLE FRANÇAISE SANS ALCOOL	
French Bloom Brut	60€

Nos Vins Rosés

CÔTES DE PROVENCE	
Château Léoube 'Le Rosé de Léoube' 2024	55€
Château la Galinière 2024	45€
IPG Cotignac Le Vent dans les Voiles 2024	50€
Château Aspras 'Les Trois Frères' 2024	50€
Château Miraval 2024	58€
Château Minuty 'Prestige' 2024	60€
Château Minuty 'Rosé Or' 2024	80€
Domaine Ott 'Château de Selle' 2024	80€

MAGNUMS ET JÉROBOAM	150cl	300cl
Château de Léoube 'Le Rosé de Léoube' 2024	105€	190€
Château Aspras 'Les Trois Frères' 2024	95€	
Château Miraval 2024	112€	198€
Château Minuty 'Prestige' 2024	120€	230€
Château Minuty 'Rosé Or' 2024	150€	
Domaine Ott Château de Selle 2024	150€	

Nos vins Blancs

CÔTES DE PROVENCE	75cl	150cl
Château Léoube 'Le Blanc De Léoube' 2024	55€	
Château Aspras 'les Trois Frères' 2023	45€	
IGP Cotignac le Vent dans Les Voiles 2023	50€	
Château Minuty 'Prestige' 2024	60€	120€
Château Minuty 'Blanc et Or' 2022	80€	150€
Domaine Ott Clos Mireille 2023	80€	150€

VALLÉE DE LA LOIRE	75cl	150cl
Tourraine Domaine Octavie 'Sauvignon' 2023	42€	
Pouilly Fumé	56€	
Domaine des Rabichattes 'les Loges' 2023		
Pouilly Fumé	68€	
Domaine Caillbourdin 'les Racines' 2023		
Sancerre Domaine Nicolas Millerioux 2022	65€	
Sancerre Domaine François Crochet 2024	72€	

VALLÉE DU RHÔNE	
Saint Joseph Domaine Graeme et Julie Bott 2023	65€
Condrieu Domaine Graeme et Julie Bott 2023	105€

BOURGOGNE	
Bourgogne Chardonnay <i>Domaine Normand 2023</i>	42€
Mâcon <i>Domaine Guillot Broux 'En Serre' 2023</i>	44€
Chablis <i>Domaine Vrignaud 2022</i>	50€ 105€
Saint Véran <i>Domaine Des Deux Roches</i> <i>'Vignes de Longsault 2022</i>	52€
Pouilly Fuissé <i>Domaine Guillot Broux 'Les Repostères' 2022</i>	65€
Marsannay <i>Domaine Derey 2022</i>	72€
Chassagne Montrachet <i>Domaine Heitz 1er Cru La Maltroie 2021</i>	125€
Puligny Montrachet <i>Domaine Jacques</i> <i>Prieur 1er Cru Les Combettes 2019</i>	180€
Meursault <i>Domaine Patrick Javiller 'Les Clouzots' 2021</i>	185€
Corton Charlemagne <i>Domaine Jacques Prieur Grand Cru 2017</i>	280€

BORDEAUX	
VIN BLANC MOELLEUX	
Sauterne Lions de Suduirault 2015	68€

Vins Rouges

CÔTES DE PROVENCE	
Château Léoube 'Le Rouge de Léoube' 2020	55€
Château Minuty 'Prestige' 2019	60€
Domaine Gavoty 'Clarendon' 2021	69€

VALLÉE DE LA LOIRE	
Chinon Domaine de la Noblaie 'Le Temps des Cerises' 2022	42€
Saumur Champigny Domaine Antoine	49€
Sanzay 'La Paterne' 2023	
Sancerre Domaine Nicolas Millerioux 2019	65€

*Les Millésimes Peuvent Changer au cours de la Saison,
Tous Nos Vins Sont Des AOP Sauf Indications Mentions Légales : AOP ; Appellation d'Origine Protégé / IGP ; Indication Géographique Protégé / VDF ; Vin de France / DOCG ; Dénomination d' Origine Controlée et Garantie / DOQ ; Dénomination d'Origine Protégé / Prix Net TTC en Euro Service Compris

BOURGOGNE	75cl
Bourgogne Pinot Noir	48€
Domaine Armand Heitz 2023	
Bourgogne Pinot Noir	50€
Domaine Labruyère Prieur 2021	
Côtes de Nuit Village	68€
Domaine Rion 2020\2021	
Pommard Domaine Chantal Lescure	120€
'Les Vaumuriens' 2017	
Pommard	140€
Domaine Chantal Lescure 'Les Vignots' 2020	
Chambolle Musigny	160€
Domaine Decelle Villa 2017	
Gevrey Chambertin	170€
Domaine Prieur 1er cru 2013/2014	
Corton Bressandes Domaine Prieur 2015	210€

VALLÉE DU RHÔNE	
Crozes-hermitage Domaine Emmanuel	44€
Darnaud 'Mise en Bouche' 2023	
Saint Joseph	68€
Domaine Graeme et Julie Bott 2022	
Côte Rôtie	180€
Domaine Graeme et Julie Bott 2022	

BORDEAUX	
Bordeaux Supérieur B de Maucaillou 2020	44€
Margaux By Tertre 2022	55€
Pessac Léognan Château le Pape 2017	88€
Pomerol Le Carillon de Rouget 2015	88€
Saint Emilion Château Cartier 2018\ 2020	89€
Saint Estèphe Château de Pez 2011	98€
Saint Julien Château Lalande Borie 2017	112€
Pauillac	160€
Le Pauillac de Chateau Latour 2015\ 2017	
Pauillac	
Chateau Pichon Contesse de Lalande 2011	250€

Vins du Monde

ITALIE	
VINS BLANCS	
DOCG Torresella Pinot Grigio 2022	42€
IGP Marco di Bartoli 'Sole e Vento ' Terre Sicilliane 2022	59€
DOCG Moscatto d'Asti Ceretto 2022	40€

VINS ROUGES	
Italie DOCG Chianti Ténuta di Corleone 2020	78€
Espagne DOQ	72€
Priorat Portal del Priorat Negre De Negres	
Argentine Mendoza	48€
Zapata Catena Malbec 2019	

VINS CASHER	
VINS BLANCS	
Israel Chardonnay Domaine Golan Heights	42€
'Yarden Galilée' 2021	
Israel Syrah	68€
Domaine Golan Heights Yarden 2021	
France Côtes de Provence	62€
Rosé La Citadelle Mademoiselle 2023	



L'ardoise des entiers
Daily Specials

Poissons entiers selon la pêche, rôtis et découpés en salle
Whole fish, depending on the catch, roasted and carved tableside

Vivier du jour : Homard, Langouste, Cigale de mer, grillés ou en cuisson douce, garniture à convenance
Live seafood of the day : Lobster, Spiny Lobster, Slipper Lobster, grilled or gently cooked, with your choice of garnish

Sélection de pièces entières de viandes : Côtes de veau, de Bœuf, TBone, volaille suivant les disponibilités
Selection of whole cuts of meat : Veal chops, beef chops, T-Bone steak, poultry, depending on availability

L'ardoise des suggestions
Suggestions

Suggestions de plats selon le marché et les idées
Daily suggestions according to the market and inspiration

A Partager / Sharing Plates

Guacamole minute, tortillas de maïs croustillantes	21 €
Fresh guacamole, crispy corn tortillas	

Crevettes panko, sauce chili aigre doux	21 €
Panko-crusted shrimp with sweet and sour chili sauce	

Kefta d'agneau, aux épices d'orient	17 €
Lamb kefta with oriental spices	

Fleurs de courgettes, en tempura légère, anchoïade douce	16 €
Zucchini flowers in light tempura, mild anchovy dip	

Planchette de charcuterie Ibérique, pain frotté à l'ail et tomate	21 €
Iberian charcuterie board, garlic and tomato-brushed bread	

Pinsa truffe d'été, stracciatella, roquette, fleur de sel	19 €
Summer truffle pinsa, stracciatella, arugula, sea salt flakes	

Entrées / Starters

Salade fatoush végétan	29 €
Crudités, pain libanais, menthe, sumac, falafel	
Vegan fattoush salad	
Vegetable crudités, lebanese bread, mint, sumac, falafel	

Salade César	29 €	33 €
Poulet grillé ou gambas avocat, croûtons de foccacia, parmesan, Anchois	Poulet	Gambas
Caesar salad: Grilled Chicken or Prawns, Avocado, Focaccia Croutons, Parmesan, Anchovies		

Salade riviera aux légumes croquants, thon confit et œufs de caille	29 €
Riviera salad crunchy vegetables, tuna confit and quail egg	

Saumon façon gravelax	29 €
râpé de citron, foccacia romarin, écrasé d'avocat	
Gravelax-style salmon	
lemon zest, rosemary focaccia, mashed avocado	

Melon du Var, pastèque, fêta, menthe fraîche	27 €
Melon from the Var, watermelon, feta, fresh mint	

Burrata crèmeuse, tomates de l'arrière-pays en texture, balsamique de Modena	29 €
Creamy Burrata, textured heirloom tomatoes, Modena Balsamic	

Pates et risotto
Pasta and risotto

Risotto crémeux à la truffe tuber aestivum, copeaux de parmesan	38 €
Creamy risotto with aestivum truffle, Shaved parmesan	
Ravioles de ricotta parfumées à la sauge, pousses d'épinard, copeaux de parmesan	34 €
Ricotta ravioli infused with sage, baby spinach, shaved parmesan	
Pennes à l'arrabiata, stracciatella, pistou de roquette	36 €
Penne with arrabbiatta, stracciatella, arugula pesto	

Poissons / Seafood

Tentacules de poulpe snackées comme une shakshuka de poivrons et tomates confites	39 €
Seared octopus tentacles, served like a chakchouka with bell peppers and confit tomatoes	
Filet de daurade royale, mousseline de pommes de terre citronnée beurre blanc aux algues	36 €
Sea bream fillet, lemon-infused mashed potatoes with seaweed beurre blanc	
Grosses camerones grillées, vierge de légumes croquants, riz sauté aux courgettes de nice	45 €
Grilled large camerone crunchy vegetables, stir-fried rice with nice zucchini	
Tartare de thon, avocat, coriandre, soja, wasabi, huile de sésame	35 €
Tuna tartare , avocado, coriander, soy sauce, wasabi, sesame oil	

Menu kid's / Kid's Menu
19€

Filet de poulet pané ou filet de loup ou steak haché	
Breaded chicken fillet or sea bass fillet or ground beef steak	
+	
Frites ou purée ou pâte ou riz ou légumes de saison, salade de tomate	
French fries or mashed potatoes or pasta or rice or green beans, tomato salad	
+	
Petit pot glacé	
Small ice cream cup	

Viandes / Meat

C- Beach burger carnivore ou végétarien, confit d'oignons, cheddar, tomate, sauce burger	27 € végétarien
C-Beach burger carnivore or vegetarian, caramelized onions, cheddar, tomato, burger sauce	
Burger Méditerranéen Pain foccacia, steak de kefta grillé, mozzarella fumée, sauce blanche	33 €
Mediterranean Burger Foccacia bun, grilled kefta steak, smoked mozzarella, white sauce	
Tartare de bœuf préparé devant vous	29 €
Beef tartare prepared tableside	
Entrecôte de bœuf Angus, pomme grenaille en persillade, sauce béarnaise	45 €
Angus beef ribeye, baby potatoes with parsley, béarnaise sauce	

Brochette mix grill (suprême de volaille, bœuf, kefta, perugine), sauce yaourt	31 €
Mixed grill skewer (chicken supreme, beef, kefta, perugine sausage), yogurt sauce	
Travers de Porc «noir de bigorre» Laqués aux épices	35 €
Glazed pork ribs «noir de bigorre» with spices	

Garnitures / Sides

Mousseline de pommes de terre	10€
Mashed Potatoes	
Frites de Panisses	10€
Panisses Fries	
Frites de Pommes de Terre	10€
Potato Fries	
Fricassée de légumes de saison	10€
Sautéed seasonal vegetables	
Salade sucrine, échalote vinaigre à la moutarde	10€
Sucrine salad, shallots, mustard vinaigrette	

Fromage / Cheese

Fromage de brebis de nos collines, miel de lavande	14€
Sheep's milk cheeses from our hills, lavender honey	

Desserts

Café gourmand	18€
Gourmet coffee	
Tarte Citron (Meringuée ou pas selon la recette de Anne)	14€
Lemon pie (meringue or not, according to Anne's recipe)	
Pain perdu caramel beurre salé	14€
French toast with salted butter caramel	
Fondant chocolat : chocolat grand cru, coeur speculos	15€
Chocolate fondant : grand cru chocolate & speculos	
Assiette de fruits et pastèque	28€
Fruits plate and watermelon	
Coupe cheesecake crumble d'amandes	14€
Cheesecake cup with almond crumble	
Sélection de glaces et sorbets	4€
Selection of ice creams and sorbets	

Cocktails

Nos Cocktails Classiques

MOJITO classique, fraise, mangue	18€
Rhum Bacardi Cuatro, citron, bitter Angostura, cassonade, menthe, perrier	
DAIQUIRI classique, fraise, mangue	18€
Rhum Bacardi Cuatro, citron, sucre	
CAIPIRINHA classique, fraise, mangue	18€
Cachaca Leblon, citron, sucre	
MARGARITA classique, citron, fraise	20€
Tequila Patron Silver, triple sec, citron, sucre	
PINA COLADA	18€
Rhum Bacardi Cuatro, creme de coco, sorbet de coco, jus d'ananas	
ESPRESSO MARTINI	20€
Vodka Grey Goose, cafe, Kahlúa, sirop vanille	
COSMOPOLITAIN	18€
Vodka Grey Goose, triple sec, citron, jus de cranberry	
BLOODY MARY	18€
Vodka Grey Goose, jus de tomate, jus de citron, celery	
PORNSTAR MARTINI	20€
Vodka Grey Goose, liqueur de passion, puree de passion, citron, sirop vanille	
OLD FASHION	18€
Woodford Reserve, perrier, cassonade, orange, Angostura	
LYNCHBURG LIMONADE	18€
Jack daniels, triple sec, citron, limonade	
MOSCOW MULE et ses variante	18€
Vodka Grey Goose, sirop de sucre, citron vert, ginger beer	
AMARETTO SOUR	18€
Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf, sirop de sucre, Angostura	
WHISKY SOUR	18€
Jack Daniels, jus de citron, blanc d'œuf, sirop de sucre, Angostura	
GIN BASIL SMASH	20€
Gin hendrick's, citron, sucre, basilic	

Nos Spritz

APEROL SPRITZ	18€
Aperol, prosseco, perrier, orange	
CAMPARI SPRITZ	18€
Campari, prosseco, perrier, orange	
SAINT GERMAIN SPRITZ	18€
Saint germain, prosseco, perrier, citron , menthe	
LIMONCELLO SPRITZ	18€
Limoncello, prosseco, perrier, citron	
ROSA SPRITZ	18€
Rosa, prosseco, perrier, orange	

Nos Créations

SPICY 1988	20€
Whisky Gentleman Jack, citron, jus ananas, purée banane, tabasco piment	
LITCHI BLOOM	20€
Tequila Patron Silver, purée de litchi, citron vert, purée de fraise, limonade	
PASSION LOVER	20€
Vodka Grey Goose, Amaretto, citron, purée de passion, blanc d'œuf	
MANGO BUZZ	20€
Bacardi 4, citron vert, purée de mangue, sirop de vanille, Bitter Angostura	
HIBI CRUSH	20€
Gin Bombay Sapphire, citron vert, sirop d'hibiscus, jus de cranberry	
MYSTIC RASPBERRY	20€
Vodka Grey Goose, Jagermeister, framboise, purée de framboise, jus de pomme, citron, jus d'ananas, menthe	
BLUE PARADISE	20€
Bacardi 4, curacao, citron, jus d'ananas, sirop de vanille, gingembre	
AGAVE GARDEN	20€
Tequila Patron Silver, Saint Germain, purée de fraise, citron, sirop de vanille, jus de cranberry	
FRENCH RIVIERA TEA	20€
Whisky Gentleman Jack, thé vert menthe, purée de peche, citron	

Nos Mocktails

VIRGIN MOJITO Classique, fraise, mangue, passion	15€
Citron vert, cassonade, limonade, menthe	
VIRGIN PINA COLADA	15€
Jus d'ananas, sorbet de coco, purée de coco, citron	
SUNSET PASSION	15€
Jus d'ananas jus de passion, citron, purée de fraise, sirop de grenadine	
FRESH KIWI	15€
Kiwi, menthe, citron, sucre de cannes, jus d'orange, jus de pomme	
TROPICAL HEAT	15€
Jus de mangue, purée de fraise, jus d'ananas, citron, gingembre	

Nos Eaux

Evian 50cl	5€
Acqua Panna 25cl	4€
Acqua Panna 75cl	8€
San Pellegrino 75cl	8€

Nos Boissons Chaudes

Café, décaféiné, noisette, allongé	4€
Café latté, chocolat chaud, café crème	6€
Double espresso	7€
Café viennois, chocolat viennois	7€
Cappucino	6€
Thé	6€
Earl Grey, Breakfast, Darjeeling, Menthe	
Infusion	6€
Tilleul, verveine	
Pot de lait	2€

Nos Softs

Sirop à l'eau (Monin/Aqua Panna 25cl)	5€
Perrier, Badoit rouge	6€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca Cola Cherry	8€
Orangina, Sprite, Limonade	8€
RedBull	8€
Fuze Tea	8€
Jus Minute Maid	7€
Pomme, tomate, ananas, multifruit, orange	
Jus Pressé	9€
Orange, pamplemousse, citron	
Thé glacé maison / Café frappé maison	8€
Thé matcha maison	8€

Nos Tonics

Schweppes Agrumes / Tonic	8€
Fever Tree Tonic	7€
Fever Tree Ginger Beer	7€
Fever Tree Méditerranean	7€

Apéritif

San Bitter sans alcool	5€
Martini Rosso, Bianco, Extra Dry, Fiero	9€
Campari, Pastis, Ricard	9€
Kir vin blanc	12€
Cassis, framboise, pêche, mûre	
Porto Blanc/Rouge	10€
Kir Royal	16€
Cassis, framboise, pêche, mûre	
Sangria rouge Lolea verre/bouteille	9/42€
Sangria blanc Lolea verre/bouteille	9/42€

Nos Digestifs

Jagermeister	16€
Fernet Branca	12€
Baileys	12€
Limoncello	12€
Get 27	12€
Get 27 menthe citron	12€
Sambuca Luxardo	12€
Shot du jour	

Nos Bières Bouteilles 33CL

Carlsberg	9€
1664 Blanche	9€
Corona	9€
Desperados	9€
Blue Coast IPA	9€
Montecarlo Blonde	9€
Montecarlo Ambré	9€
1664 sans alcool	8€
Magners cidre	9€

Nos Bières Pression

1664	8€ / 14€
Panaché / Monaco	8€ / 14€

Nos Alcool

WHISKY	
Jameson Irish	15€
Bushmills Irish	16€
Jack Daniel's Tennessee	16€
Gentleman Jack Bourbon	18€
Four Roses Bourbon	16€
Glenmorangie Single Malt	20€
Lagavuline Single Malt	32€
Glenlivet Single Malt	20€
Glenfidish 12 Single Malt	20€
Akashi Blended Grein	16€

TEQUILA	
Patron Silver//Reposado Patron Añjeo	18€
Milagro Silver	38€
1800 Silver//Reposado	22€

GIN	
Bombay Sapphire	14€
Hendrick's	18€
Gin 44	16€

RHUM	
Bacardi Carta Blanca	14€
Bacardi Cuatro	16€
Bacardi 8ans	18€
Diplomatico	20€
Don Papa	20€

VODKA	
Grey Goose	18€
Ciroc	18€

COGNAC	
Henessy VSOP	20€
Henessy XO	48€
Remy Martin VSOP	20€
Remy Martin XO	48€