

# FOOD *AND* DRINKS

## PLATS DE 12H À 13H30

Croque-monsieur truffé, mesclun	21€
Tagliatelles, pesto de roquette et parmesan	24€
Filet de bœuf "Aubrac", sauce Chimichurri, frites	29€
Homard entier rôti, mesclun	51€

## SNACK DE 12H À 15H

Salade César	22€
Burrata, tomates ancienne	23€
Poke ball veggie	20€
Supplément saumon fumé	25€

## CÔTÉ SUCRÉ

Tartelette de fruits de saison	12€
Assiette de fruits frais	16€
Coupe de glace	3,50€ la boule

## EN CONTINU DE 12H À 19H

Assiette de charcuteries de la Maison Genin	26€
Assiette de fromages de Cyril Carambat	24€
6 huîtres de « Prat-Ar-Coum »	24€

## BOISSONS ET VINS

Coca & Coca Zero (33cl) / Orangina (25cl)	5€
Schweppes (25cl) / Perrier (33cl) / Limonade (33cl)	5€
Eaux (50cl) : Vittel / Eau De Perrier	4€
Eaux (1l) : Vittel / San Pellegrino / Eau De Perrier / Cryo Plate/Gazeuse*	7€
Corona (33cl)	7€
Hoegaarden Blanche (33cl)	7€
La Calade Blanche Lager (50cl)	10€
VERRE DE VIN (14cl)	
Rosé - Chateau Estoublon « Réserve »	8€
Rosé - Chateau Minuty « Prestige »	10€
Expresso / Décaféiné	4€
Capuccino / Macchiato / Latté	6€
Les Frappés : Café Ou Macchiato	8€
Thé Dammann / Infusion / Chocolat Chaud	6€

## COCKTAILS

BY *the pool*

### LES SPRITZ

EDERFLOWER GIN	16€
Gin Tanqueray, St Germain, Ginger Beer et Citron Vert	
LAVANDER POOL SIDE	16€
Gin Rétha, liqueur de lavande, Citron vert et Prosecco	
APEROL ICE	16€
Apérol, Prosecco, Eau pétillante	

### LES COCKTAILS

MOJITO	14€
Rhum Havana 3 ans, Citron vert et Menthe	
FARIGOULE	14€
Gin Mare, Liqueur de Thym, Pamplemousse et Citron vert	
FROZEN MARGARITA	14€
Tequila Jose Cuervo, Cointreau & Citron vert	
PIÑA COLADA	16€
Rhum Havana, Ananas & Crème de Coco	

### COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	12€
FRESH PERRIER COCKTAIL	8€
Sirup de Gingembre, Concombre, Perrier	
SMOOTHIE DE FRUIT DE SAISON	8€
GREEN DÉTOX	6€
Kiwi, Citron Vert, Concombre	
ICE TEA PECHE MAISON	8€