

PETIT - DÉJEUNER

8h ~ 11h

Petit-déjeuner Buffet 20 €

Petit-déjeuner Américain 25 €

buffet + les œufs

Oeufs à votre façon

Omelette, brouillés ou au plat

8 €

Pain, beurre, confitures

8 €

Assiette de fromages

8 €

Panier de viennoiseries

6 €

Salade de fruits

6 €

Yaourt

4 €

Fruit de saison

4 €

BOISSONS

Café, ristretto, espresso, café allongé

4 €

Lait chaud, lait froid

4 €

Café au lait

5 €

Thé, infusion

5 €

Chocolat chaud

6 €

Capuccino, doublé café

6 €

Café latte macchiato

7 €

Jus d'orange frais (10cl)

6 €

Jus detox

8 €

Prix net. La maison n'accepte pas les chèques.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

AMICI

PLATS

Le tartare de saumon 26 €
Saumon, edamame, soja, miel, sésame

La César volaille 21 €
Salade romaine, blanc de poulet, croûtons, tomate, sauce César, œuf dur

La César saumon fumé 23 €
Salade romaine, saumon fumé, croûtons, tomate, sauce césar

La belle niçoise 22 €
Thon, sucrine, haricots verts, olives, anchois, tomates cerises, œuf dur

La sucrine 10 €
Tout simplement à l'huile d'olive, jus de citron

La burrata 19 €
Burrata, tomates de couleurs, pesto de basilic

Bruschetta Crudaiolla 17 €
Bruschetta toastée, huile d'olive, ail, parmesan, tomate, jambon cru, roquette

Bruschetta Avocado 21 €
Bruschetta toastée, guacamole, saumon fumé, cream cheese au citron

Bruschetta Tartuffata 21 €
Mozzarella di Bufflone, crème de truffe, coppa

Pinsa Margarita 19 €
Sauce tomate, tomates cerises, olives noires, mozzarella râpée, basilic

Pinsa 4 fromages 22 €
Bleu, gruyère, chèvre, mozzarella, sauce tomate

Pinsa La tartuffata 24 €
Mozzarella di Bufflone, crème de truffe, roquette

Club poulet & bacon 24 €
Pain de mie toasté, blanc de poulet, tomate, bacon, oeuf, salade iceberg

Club saumon fumé 26 €
Pain de mie toasté, saumon fumé, aneth, concombre, guacamole, salade iceberg

Sardines, moules, rillettes de poissons de chez Kaviari 17 €

Planche de fromages 19 €
Au soin du chef

Planche de charcuteries 19 €
Au soin du chef

Planche mixte 22 €
Au soin du chef

Les frites 8 €

Les frites Parmesan et cébette 10 €

LA CARTE DES ENFANTS

Nos pâtes bolognaise 18 €

Nos pâtes carbonara 18 €

DESSERTS

Salade de fruits 7 €

Tarte Tatin 9 €

Fondant au chocolat 10 €

Sorbets et glaces Barbarac 12 €
Chocolat & vanille, noix de Pécan, caramel au beurre salé, café, framboise & mangue, fraise & citron, framboise & yaourt, tiramisu

Prix net. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Les viandes sont originaires de France, Espagne.

AMICI

SOFTS

Vittel • 1L 8 €
Vittel

San Pellegrino • 1L 8 €
San Pellegrino

Perrier • 33 cl 5 €
Perrier

Sirop de grenadine, menthe • 20 cl 5 €
Grenadine syrup, mint

Tonic Ginger beer • 25 cl 5 €
Tonic Ginger beer

Tonic Water • 25 cl 5 €
Tonic Water

Coca-Cola • 33 cl 6 €
Coca-Cola

Coca-Cola sans sucres • 33 cl 6 €
Coca-Cola Zero Sugar

Ice Tea • 25 cl 6 €
Ice Tea

Orangina • 25 cl 7 €
Orangina

Pago • 25 cl 7 €
Pago

Jus d'orange frais • 14 cl 8 €
Fresh orange juice

Jus detox • 25 cl 8 €
Detox juice

Red Bull • 25 cl 8 €
Red Bull

COCKTAILS SANS ALCOOL 15cl

Mocktails

Cendrillon • 10 €
Cinderella

Le Jardin • 10 €
The Garden

BOISSON CHAUDE

Hot drinks

Café, ristretto, espresso, café allongé • 4 €
Coffee, ristretto, espresso or long coffee

Lait chaud ou froid • 4 €
Hot or cold milk

Café au lait • 5 €
Coffee with milk

Thé, Infusion • 5 €
Tea, Infusion

Chocolat chaud • 6 €
Hot chocolate

Capuccino, double café • 6 €
Cappuccino, double coffee

Café latte macchiato • 7 €
Latte macchiato coffee

BIÈRES

Beers

Moretti à la pression • 25 cl 6 € ~ 50 cl 10 €
Draught Moretti

Corona • 33,5 cl 8 €
Corona

La Trop • 33 cl 9 €
blonde, blanche ou ambrée
La Trop (blonde, white, or amber)

COCKTAILS 15cl

Cocktails

La Briande • 16 €
The Briande

Spritz Apérol ou Spritz Pampy • 16 €
Aperol Spritz or Pampy Spritz

Gin Tonic • 16 €
Gin and Tonic

Margarita • 16 €
Margarita

Bloody Mary Rose • 16 €
Pink Bloody Mary

AMICI

VIN ROUGE

Rouge wine

Vignobles de Ramatuelle • 12cl 9€ ~ 75cl 40€
Ramatuelle vineyards

Classic, Domaine La Tourraque, vin bio • 75cl 55€
Classic, Domaine La Tourraque, Organic

VIN ROSÉ

Rosé wine

Piscine de Rosé • 16cl 12€
Rosé pool

Vignobles de Ramatuelle • 12cl 9€ ~ 75cl 40€
Ramatuelle vineyards

Classic, Domaine La Tourraque, vin bio • 75cl 50€
Classic, Domaine La Tourraque, Organic

Château Minuty Or • 75cl 60€
Château Minuty Or

VIN BLANC

White wine

Vignobles de Ramatuelle • 12cl 9€ ~ 75cl 40€
Ramatuelle vineyards

Minuty Or • 75cl 65€
Minuty Gold

VIN PÉTILLANT

Sparkling wine

Prosecco • 12cl 9€ ~ 75cl 45€
Prosecco

CHAMPAGNE

Champagne

Piscine de Champagne • 15cl 19€
Champagne pool

Besserat de Bellefon Brut • 12cl 16€ ~ 75cl 90€
Besserat de Bellefon Brut

Louis Roederer Rosé • 75cl 120€
Louis Roederer Rosé

Besserat de Bellefon Blanc de blancs • 75cl 145€
Besserat de Bellefon Blanc de blancs

APÉRITIF 4cl

Aperitif

Pastis de Saint-Tropez • 8€
Pastis from Saint-Tropez

Martini Bianco, Martini Rosso • 8€
Martini Bianco, Martini Rosso

Pampy on the rock, Mas de Pampelonne • 12€
Pampy on the rock, Mas of Pampelonne

Rhum Trois Rivières • 12€
Trois Rivières Rum

Rhum Baccardi • 12€
Baccardi Rum

Whisky Clan Campbell • 10€
Whisky Clan Campbell

Whisky Glenfiddich 12 ans • 14€
Glenfiddich Whisky 12 years

Whisky Monkey Shoulder • 14€
Whisky Monkey Shoulder

Whisky Talisker • 14€
Whisky Talisker

Vodka Absolut • 12€
Absolut Vodka

Gin-Tropez • 12€
Gin-Tropez

Net price. The establishment does not accept checks.
The list of allergens contained in our dishes is available upon request.
Meats are sourced from France, Spain.