

## LES CHAMPAGNES

• <b>Philipponnat</b> La coupe brut 14cl	15€
• <b>Moët&amp;Chandon</b> Brut impérial NM 75cl	85€
• <b>Ruinart</b> Rosé NM 75cl	99€
Blanc de Blanc NM 75cl	120€

## LES ROSÉS

Côtes de Provence	50cl	75cl
• <b>Château Les Valentines</b> Le Caprice de Clémentine 2018	25€	31€
• <b>Château Sainte Marguerite</b> Cuvée symphonie 2018	43€	
• <b>Château Barbeyrolles</b> Cuvée Pétale de Rose 2018	44€	
• <b>Minuty</b> M 2018 Rosé et Or 2018	24€	34€ 56€
• <b>Château des Sarrins</b> Cuvée Sarrins 2018	32€	

## LES BLANCS

Côtes de Provence	50cl	75cl
• <b>Château Les Valentines</b> Le Caprice de Clémentine 2018	25€	31€
• <b>Minuty</b> M 2017	24€	34€
• <b>Siouvette</b> Confidence 2015	44€	
<i>La Vallée de la Loire</i>		
• <b>Domaine Laporte</b> Pouilly Fumé Les Duchesses 2017/18	44€	

## LES ROUGES

Côtes de Provence	50cl	75cl
• <b>Minuty</b> M 2017	25€	34€
• <b>Château des Sarrins</b> Grande cuvée	44€	

Le verre de vin (selon sélection du jour) 12cl 6€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.

## LES COCKTAILS

<b>Les long drinks</b> 14cl	14€
Mojito	
Aperol Spritz	
Elderberry Spritz	
Mango Caïpiroska	
Sangria de saison	
<b>Les sans alcool</b> 14cl	9€
Fruit punch	
L'Escale	
<b>Cocktail du jour</b> 14cl	12€

## LES APÉRITIFS

<b>Ricard, Pastis 51</b> 4cl	6€
<b>Martini, Campari, Porto</b> 6cl	6€
<b>Kir cassis, mûre, pêche</b> 12cl	8€

## LES DIGESTIFS ET LIQUEURS

<b>Get 27, Get 31, Limoncello,</b> <b>Manzana, Cointreau</b> 4cl	7€
<b>Cognac Hennessy VSOP, Calvados, Armagnac,</b> <b>Poire Williams, Mirabelle, Marc de Provence</b> 4cl	10€

## LES BIÈRES

<b>Heineken pression</b> 25cl	4,5€	50cl	7,5€
<b>Hoeggarden blanche</b>		33cl	5€
<b>Lefte blonde</b>		33cl	5€
<b>Corona</b>		33cl	5€

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

<b>Sirop</b> citron, fraise, grenadine, orgeat, menthe, pêche	3€		
<b>Diabolo</b> 25cl	5,5€		
<b>Coca, Coca zéro, Perrier</b> 33cl	5,5€		
<b>Limonade, Orangina, Schweppes agrumes,</b> <b>Ice tea</b> 25cl	5,5€		
<b>Jus de fruits</b> 25cl	5,5€		
orange, pamplemousse rose, pomme, ananas, cranberry, fraise, pêche, tomate, mangue			
<b>Evian, Badoit, San Pellegrino</b> 50cl	5€	100cl	7€
<b>Fruits frais pressés</b> orange, citron, pamplemousse	8€		

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, décaféiné, noisette</b>	4€
<b>Café crème</b>	5,5€
<b>Double expresso</b>	6,5€
<b>Cappuccino</b>	6,5€
<b>Thé, infusions</b>	5,5€



FISH ON THE BEACH | LE RAYOL CANADEL

## AVEC L'APÉRO

Rillettes de thon aux herbes fraîches	10€
Tartine ricotta , avocat, piment d'Espelette, coriandre, pavot	10€
Samoussa*, sauce aigre-douce	10€
Antipasti : jambon de Parme, mozzarella, pesto, artichaut mariné	17€

## 100% VEGGIE

La Totale : mesclun, tomate, concombre, radis, carotte, oignon rouge, menthe fraîche	16€
Tomate burrata, pesto maison	20€
Aïoli de légumes	20€

## LE TOUT CRU

Tartare de daurade, mangue, citron, ciboulette	19€
Ceviche de loup, citron vert, fruit de la passion	19€
Le grand cru : tartare, ceviche et thon mariné au soja et sésame	24€

## LES BOWLS

Super bowl : quinoa, lentilles, avocat, concombre, gingembre, pousses de soja	22€
Poke bowl : thon mariné au soja, riz japonais, wakamé, pamplemousse, grenade	24€
Beach bowl : crevettes sautées*, mangue, riz japonais, carotte, pavot	24€

## LES INCONTURNABLES

Notre soupe de poisson de roche	20€
Suprême de volaille grillé, caviar de courgette, jus aux olives	22€
Aïoli tradition, cabillaud et fruits de mer	24€
Poisson de méditerranée selon pêche locale	35€

## LES VOYAGES

Pad Thaï aux crevettes* et poulet comme à Bangkok	24€
Salade 'Ti Case : papaye, chair de crabe, sauce au piment, tomates, câpres	24€
Linguine thalassa, fruits de mer, sauce légère à la tomate	24€
Le tigre qui pleure : pièce de bœuf grillée, sauce citron, piment, coriandre	25€

## DE NOTRE VIVIER

Homard grillé	12€ les 100gr
Langouste grillée sur commande 24h à l'avance	18€ les 100gr

## SWEET CORNER

Fromage de chèvre du Var	9€
Soufflé glacé au champagne, cœur coulant framboise	10€
Tartelette au chocolat	10€
Profiteroles	10€
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)	10€
Assiette de fruits frais de saison	12€
Café ou thé gourmand	12€
Champagne gourmand	22€

### MENU ENFANT 12€

Plat + boule de glace + sirop à l'eau

Steak haché, nuggets de poulet, filet de poisson ou pâtes bolognaise

Prix nets et service compris. Liste des allergènes disponible au bar.  
Toutes nos viandes viennent de l'Union Européenne.  
\* Produit décongelé.