

## Le Déjeuner au bord de la Piscine

De 12h00 à 14h00

- **Tomate et Buffalo** 16€  
Tomate cerise grappe, mozzarella di buffalo, pesto de basilic.
- **Salade César** 22€  
Blanc de poulet grillé, bacon, parmesan, croustons, anchois.
- **Tartare de thon** 18€  
Cerise, pistache et pickles de concombre
- **Le Club** 22€  
Dinde, bacon, œuf, tomate, salade, frites
- **le Burger** 24€  
Bœuf Black Angus, provola fumée, pesto, tomate jaune, lard paysan, frites

La Pêche du moment 28€

La Pièce du boucher 32€

*Les Garnitures* : frites, Légumes grillés, Sucrine, délicatesses rôties

*Les Sauces* : Béarnaise au basilic, Vierge de tomates, Chimichuri.

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture et d'une sauce au choix.

Garniture supplémentaire : 6€

Sauce supplémentaire : 2€

- **Salade de Fruits frais** 10€
- **Tiramisu léger** 12€
- **Coupe de glace 2 boules** 8€

## Lunch around the pool

De 12h00 à 14h00

- **Tomato & Buffalo** 16€  
Grape Chery tomato, mozzarella di buffalo, basil pesto
- **Caesar Salad** 22€  
Grilled chicken breast, bacon, parmesan cheese, croustons & anchovies
- **Tuna tartare** 18€  
With cherry, pistaccio & pickled cucumber
- **Club Sandwich** 22€  
Turkey breast, bacon, egg, tomato, salad accompanied with french fries
- **Burger** 24€  
Beef black Angus, smoked provola, pesto, yellow tomato, bacon accompanied with french fries

The fishing of the day 28€

The selection of meat of the day 32€

*Accompaniment* : French fries, grilled vegetables, salad Sucrine, « délicatesses » roasted potatoes

*Sauces* : Pesto Béarnaise, tomato virgin, Chimichuri.

All our dishes are served with one accompaniment & one sauce of your choice

Extra accompaniment : 6€

Extra sauce : 2€

- **Home made fresh fruit salad** 10€
- **Light Tiramisu** 12€
- **Ice cream selection (2 scoops)** 8€

# Le dîner en Terrasse face à la Mer

De 19h30 à 21h30

Pour commencer...

- Melon et Citron vert végé 18€  
*En gaspacho et huile d'hibiscus*
- Tomate verte et Mozzarella di Buffala 18€  
*Crumble aux pignons de pin et fraise au basilic*
- Bœuf et Truffe d'été 22€  
*En tartare et légèrement fumé au parfum de garigue*

Pour continuer...

- Bœuf et Aubergine 32€  
*Filet grillé, caviar au balsamique, panis au sel de thym et jus réduit*
- Agneau et Pomme de terre 28€  
*Cuit doucement à la sarriette, mousse chaude et tian d'été*
- Poulpe de Galice et Carnaroli 26€  
*Tentacule snackée, risotto à l'encre de seiche et guanciaie*
- Bar et petits farcis 30€  
*En filet rôti, condiment d'olive taggiasca, farcis cru et cuits*

Pour finir...

- Le Chocolat noir 70% bio 16€  
*En tartelette, confit d'orange de notre jardin*
- La Pastèque 14€  
*En carpaccio, verveine glacée et shiso pourpre végé*
- La Pêche Blanche (pour 2 à partager) 22€  
*Rôtie sur un sablé breton au thym et glace au yaourt*

Menu enfant 26€

- Salade de tomate et mozzarella bille.
  - Melon et jambon cru
- Haché de bœuf Black Angus
  - Suprême de poulet
  - Risotto parmesan

Accompagnement : mousse de pomme de terre ou légumes grillés.

- Coupe de glace 2 boule
- Tartelette chocolat

# Diner on the Terrasse with Panoramic view to the sea

from 19h30 to 21h30

## For starter...

- **Melon & Lime** végé 14€  
*Gaspacho style with Hibiscus flower oil*
- **Green Tomato & Mozzarella di Buffala** 18€  
*Crumble of Pine nuts & strawberry pesto*
- **Beef & summer truffle** 22€  
*Beef tartare lightly smoked with garigue aroma & summer truffle toast*

## To continue...

- **Beef & Eggplant** 32€  
*Grilled beef filet, eggplant caviar with balsamic, thyme salt panis & reduced jus*
- **Lamb & potato** 28€  
*Lamb slowly cooked with savory, potato mousse & summer vegetables tian*
- **Galician Octopus & Camaroli** 28€  
*Snacked octopus tentacle, squid ink risotto & guanciaie*
- **Sea Bass & « petit farcis »** 30€  
*Roasted filet of sea bass, condiment of taggiasca olive, vegetables farcis raw & cooked*

## To finish...

- **Black chocolat 70% bio** 14€  
*Chocolate tartelette & home made marmelade from our garden*
- **Watermelon** 12€  
*Carpaccio of watermelon, verbena ice cream & purple shiso végé*
- **White Peach (For 2 to share)** 22€  
*White peach roasted on a Breton shortbread with thyme & yogurt ice cream*

## Children Menu 26€

- **Salad of tomato & Mozzarella balls**
  - Melon et smoked ham
- **Beef Black Angus minced steak**
  - Chicken Supreme
  - Parmesan Risotto

Accompagniment : mashed potatoes or grilled vegetables

- **Selection of Ice Cream (2 scoops)**
  - Chocolate Tartlet