

Cocktails sans alcool

8,50€

PARADISE DREAM jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche

JUNGLE GREEN expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloe vera

VIP mélange subtil de jus d'orange, saveurs litchi, rose et framboise

CARRIBEAN SUN tourbillon exotique au jus d'orange, parfums, mangue, fruits de la passion, papaye et kiwi

COCONUT KING délice des îles au jus d'ananas et à la saveur crème, saveur coco

Vins

CÔTES DE PROVENCE AOP
DE BORMES LES MIMOSAS - rouge, rosé, blanc

LE VERRE 15cl 4,30€ **LE PICHET** 50cl 14,00€

"BORMANI" 75cl 26,00€

" GRAND BORMANI" 75cl 32,00€

CHÂTEAU "LÉOUBE" 75cl 38,00€

EAUX MINÉRALES plate ou gazeuse 75cl 5,50€

Bières PRESSION

BUD
small 25cl 4,00€ large 50cl 8,00€

HOEGAARDEN blanche
small 25cl 4,50€ large 50cl 9,00€

PICON bière
small 25cl 5,50€ large 50cl 10,00€

Bières 25 ou 33cl

DESPERADOS, CORONA 7,00€
BIÈRE SANS ALCOOL 5,00€
HEINEKEN, PELFORTH BRUNE 5,50€

Cocktails avec alcool

CAÏPARINA 10,50€

ZOMBY Rhum, jus d'orange, parfums abricot et citron

SWIMMING POOL Rhum, Vodka, jus d'ananas, saveurs curacao et pifa colada

MAI TAI Rhum, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande

SEX ON THE BEACH Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruits de la passion, papaye, pêche et melon

PIÑA COLADA Rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco

MOJITO (10cl) Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, 11,50€
eau gazeuse

IRISH COFFEE 11,50€

Apéritifs

PASTIS, MARTINI, PORTO, MUSCAT 4,00€

KIR, ROSÉ PAMPLEMOUSSE, ROSÉ PÊCHE 4,50€

PLANTEUR OU SANGRIA 4,50€

"SPRITZ" 8,50€

CAMPARI orange 7,00€

AMERICANO 7,50€

COUPE DE CHAMPAGNE - KIR ROYAL 9,00€

COUPE DE PROSECCO 6,50€

SANGRIA DU BAR DU DOMAINE 28,00€
(vin rosé) pichet 1l

Rafrâchissements 25 ou 33cl

SIROP à l'eau 2,80€

SODAS 4,00€

PERRIER OU EVIAN 4,00€

JUS DE FRUITS PAGO orange, 4,50€
pomme, poire, abricot, ananas, tomate, pamplemousse

CITRON OU ORANGE PRESSÉ 4,80€

CIDRE DOUX 4,50€

Alcools 4cl 9,00€

WHISKY, GIN, VODKA, GET 27, RHUM, COGNAC, ARMAGNAC, GARLABAN, CALVADOS, LIMONCELLO, POIRE etc.
SUPPLÉMENT (soda, jus de fruits...) 1,50€

Boissons chaudes

EXPRESSO café ou décaféiné 2,00€

GRAND café ou crème 3,80€

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO 4,50€

THÉ OU INFUSION OU CHOCOLAT 3,50€

PETIT DÉJEUNER boisson chaude, jus d'orange, pain, beurre, confiture 7,00€

PRIX NETS - CARAFE D'EAU À DISCRÉTION

Le Bar du Domaine

RESTAURANT - BAR

PIZZAS

GLACES - CRÊPES

Salades

CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD 17,00€ <i>Warmer Ziegenkäse auf Salat / Hot goat cheese salad</i>	
CAESAR poulet, croutons, parmesan 18,00€ <i>Blattsalat, Hähnchen, Croutons, Parmesan / Salad, chicken, croutons, parmesan</i>	
NICOISE tomate, haricot vert, thon, anchois, œuf dur 18,00€ <i>Tomaten, grüne Bohnen, Thunfisch, Sardellen, hartgekochtes Ei / Tomato, green bean, tuna, anchovy, boiled egg</i>	
ASSIETTE PROVENÇALE poivrons, courgette, aubergines grillées, oignon confit, anchoïade, tapenade 18,00€ <i>Paprika, Zucchini, gegrillte Aubergine, kandierte Zwiebel, Sardelle, Tapenade / Peppers, zucchini, grilled eggplant, candied onion, anchovy, tapenade</i>	
ITALIENNE tomate, mozzarella, basilic 15,50€ <i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum / tomato, mozzarella, basil</i>	
MELON JAMBON CRU Rohschinken Melone / raw ham, melon 15,00€	
MIXTE 7,50€ <i>gemischter Salat / mixed salad</i>	VERTE 6,00€ <i>grüner Salat / green salad</i>

Pâtes

LINGUINE PROVENÇALE (tomate, aubergine, courgette, poivron, pesto, pignons, parmesan) 20,00€ <i>Tomaten, Zucchini, Zucchini, paprika, pesto, Pinienkerne, parmesan / tomatoes, eggplant, zucchini, pepper, pesto, pine nuts, parmesan</i>	
LINGUINE DU SOLEIL (façon arrabiata + mozzarella burrata) 23,00€	
LINGUINE AUX GAMBAS PERSILLÉES CRÈMÉES 24,00€ <i>Linguine mit petersilie gamelen / Linguine with parsley prawn</i>	
LINGUINE AU PISTOU (basilic) 18,00€ <i>Linguine mit Pesto / Linguine with pesto</i>	
LASAGNES BOLOGNAISE 19,00€ <i>Bologneser Lasagne / Bolognese lasagna</i>	

Risotto

RISOTTO VÉGÉTARIEN 20,00€ <i>Vegetarisches Risotto / Vegetarian risotto</i>	RISOTTO AUX GAMBAS 24,00€ <i>Risotto mit Gamelen / risotto with prawns</i>
---	--

La Mer

MOULES AVEC FRITES Miesmuscheln	
MARNÈRE 16,50€ ROQUEFORT CRÈME 18,50€ CURRY COCO CRÈME 18,50€ BASIC CRÈME 18,50€ <i>Weisswein, zwiebeln Roquefort, Rahmsauce Curry, Rahmsauce Basilikum, Rahmsauce</i> <i>White wine, onions Roquefort, cream Curry, cream cream, basil</i>	
GAMBAS flambées ail et persil 25,00€ <i>Gamelen flambierter Knoblauch und Petersilie / prawns flambéed garlic and parsley</i>	
ENCORNETS sautés ail et persil 25,00€ <i>Gebatener Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie / Garlic and parsley sautéed squid</i>	
PAVÉ DE SAUMON 26,00€ <i>Lachssteak / salmon steak</i>	
POISSON SELON ARRIVAGE	
LOUP ENTIER 300/400gr ou DORADE 300/400gr 26,00€ <i>Wolfsbarsch / sea bass oder/ or Goldbrasse / sea bream</i>	

Les Viandes (FRANCE OU UE) - garnies de frites

POULET ROTI À LA BROCHE salade 22,00€ <i>Gebratenes Hähnchen am Spieß/ spit roasted chicken</i>	
TARTARE DE BOEUF salade 19,00€ <i>Rindertartar / Beef tartar</i>	
TARTARE À L'ITALIENNE (pignon, tomates séchées, basilic) 21,00€ <i>Tartar mit Pinienkerne, sonnengetrocknete Tomaten, Basilikum / tartar with pine nuts, sun-dried tomatoes, basil</i>	
CHEESEBURGER du Domaine cheddar, oignons confit, tomate salade 18,00€ <i>Cheddar, Zwiebeln, Tomaten, Salat / Beef meat</i>	
MAGRET DE CANARD sauce au choix 25,00€ <i>Entenbrust / Duck breast</i>	
ENTRECOTE GRILLÉE nature petits légumes croquants 24,00€ <i>Grilliertes Rippenstück / Grilled Rib beef steak</i>	
ENTRECOTE sauce roquefort ou poivre petits légumes croquants 26,00€ <i>mit Roquefort oder pfeffer sauce / with roquefort or pepper sauce</i>	
ESCALOPE DE VOLAILLE crème champignons 22,50€ <i>Hühnerschnitzel-Pilzcreme / Chicken cutlet with mushroom cream</i>	

MENU ENFANT 12,00€

NUGGETS DE POULET FRITES OU STEACK HACHÉ FRITES + 1 BOULE DE GLACE

*Chicken Nuggets und Pommes oder Hacksteak und Pommes 1 Kugeln Eis
chicken nuggets and fries or minced steak and fries 1 scoop of ice cream*

Glaces composées 11,00€

AMARÉNA vanille, cerise amaréna, chantilly	
ANANAS ROYAL vanille, fruit ananas, sauce fraise, chantilly	
CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGEOIS	
CARAMELLO vanille, meringue, pralin, caramel, chantilly	
DOUCEUR D'ÉTÉ cerise, mangue, fraise, poire, fruit ananas	
MONT BLANC vanille, crème marron, chantilly	
BANANE ROYALE fruit banane, glaces chocolat, vanille, fraise, sauce chocolat, chantilly	
CRÉOLE mangue, banane, coco, sauce caramel, chantilly	
AMERICA vanille, sauce chocolat, cookies, chantilly	
BOUNTY coco, sauce chocolat, meringue, chantilly	
BANOFF'ICE vanille, palet breton, banane, caramel beurre salé, chantilly	
CUP LEMON vanille, crème citron, meringue, chantilly	

COUPE 2 boules 6,00€	3 boules 8,00€
SUPPLÉMENT chantilly	2,00€

PARFUMS AU CHOIX vanille, café, chocolat, fraise, mangue, malaga, banane, citron, poire, cerise, noix de coco	
--	--

Glaces avec alcool 12,50€

LIMONI glace citron, Limoncello	
ANTILLAISE glace banane, malaga, sauce chocolat, Rhum, chantilly	
COLONEL citron, Vodka	
WILLIAMINE sorbet poire, alcool Poire	
ICEBERG glace chocolat, menthe chocolat, get27 sauce chocolat, chantilly	

Desserts

PROFITEROLLES 9,00€ <i>choux glace vanille, sauce chocolat chantilly</i>	
TARTE TATIN avec sa glace 9,00€	
TIRAMISU 8,00€	
MOUSSE au chocolat 8,00€	
CAFÉ GOURMAND 10,00€	
ASSIETTE DE FROMAGES 7,50€	
CRÈME BRÛLÉE 7,50€	
CRÈME BRÛLÉE grand Marnier 9,00€	
CHAMPAGNE OU ALCOOL GOURMAND 14,00€	
ASSIETTE MINI BABA RHUM chantilly 8,50€	
TARTE CITRON MERINGUÉE 7,50€	
MOELLEUX ANANAS avec sa glace 8,50€	

Crêpes

SUCRE 4,00€	
NUTELLA OU CARAMEL BEURRE SALÉ 5,00€	
CHOCOLAT 5,00€	
CONFITURE abricot ou fraise 4,00€	
NÉGRITA crème marron, glace vanille, chantilly 8,00€	
ALCOOL Rhum ou Grand Marnier ou Cointreau 9,00€	
CRÊPE DES ÎLES chocolat, Rhum, glace malaga, chantilly 9,50€	
GOURMANDE banane, chocolat, rhum, chantilly 9,50€	
CARABA banane, caramel beurre salé, chantilly 9,00€	