



Se restaurer

Une cuisine simple et familiale avec une sélection de produits locaux pour raver vos papilles.

Petit déjeuner

DE 7h À 11h FROM 7 TO 11 AM

Un savoureux petit déjeuner continental est servi tous les jours. Notre buffet sucré et salé, avec un large choix de pains, de viennoiseries, de fruits frais saura satisfaire tous les appétits.

Buffet à volonté All-you-can-eat buffet **20€**/pers.
Moins 12 ans Under 12 years **10€**

Le midi Lunchtime

Buffet du marché

Buffet du marché

DE 12h 15 À 13h 45 FROM 12.15 TO 1.45 PM

Tomates, radis, concombre, fenouil, avocat, salade de riz, tapenades, poissons marinés, viande froide, chiffonnade de jambon, poulet, feta, mozza, chèvre, melon, pastèque, fruits d'été... À vous de composer vos assiettes

Tomatoes, radishes, cucumber, fennel, avocado, rice salad, tapenades, marinated fish, cold meats, ham chiffonnade, chicken, feta, mozza, goat's cheese, melon, watermelon, summer fruits... It's up to you to compose your own plates

Buffet à volonté All-you-can-eat buffet **25€**
6 à 12 ans 6 to 12 years **12.50€**
Moins de 6 ans Under 6 years **Offert**

De 11 h à 23 h From 11 am to 11 pm

Pour les petits creux après la baignade

For munchies after swimming

ENVIES SALÉES SALTY CRAVINGS

Bol de frites Bowl of French fries	6.00€
Bol melon / pastèque Melon and watermelon bowl	10.00€
Bruschetta saumon aneth Bruschetta salmon dill	12.00€
Bruschetta provençale Bruschetta from Provence	12.00€
Nuggets de poulets Chicken nuggets.....	12.00€
Fritto misto Fritto misto.....	21.00€

ENVIES SUCRÉES SWEET CRAVINGS

Crêpe nature Plain crepe	3.00€
Crêpe au sucre Sugar crepe.....	3.00€
Crêpe confiture Crepe with jam Strawberry, raspberry, apricot, blueberry	
Fraise, framboise, abricot, myrtille	4.00€
Crêpe Nutella Nutella crepe	4.50€
Gaufre nature Plain waffle	4.00€
Gaufre au sucre Sugar waffle	4.50€
Gaufre confiture Waffle with jam Strawberry, raspberry, apricot, blueberry	
Fraise, framboise, abricot, myrtille	5.00€
Gaufre Nutella Nutella waffle.....	5.50€

GLACES & SORBET ICE CREAM AND SORBET

Histoires de Glaces - Artisan Glacier

1 boule 1 scoop.....	3.00€
2 boules 2 scoops.....	4.00€
3 boules 3 scoops.....	5.00€

Parfums de glaces : Cookie Dough Rubans de caramel, café pur arabica, chocolat noir & copeaux de chocolats, stracciatella, caramel au beurre & sel de Guérande, menthe forte blanche & copeaux de chocolat, pistache de Sicile.

Ice cream flavors : Cookie Dough Caramel ribbons, pure Arabica coffee, dark chocolate & chocolate shavings, stracciatella, butterscotch & Guérande salt, strong white mint & chocolate shavings, Sicilian pistachio.

Parfums de sorbet : Citron bio, framboise, fruits rouges, fraise.

Sorbet flavors : Organic lemon, raspberry, red fruit, strawberry.

Le soir In the evening

Plats à partager

Sharing dishes

DE 19h 15 À 22 H FROM 19.15 TO 10 PM

Parmigiana Parmigiana.....	26.00€
Tomate burrata et pesto roquette	26.00€
Tomato burrata and arugula pesto	
Artichaut barigoule Artichoke barigoule.....	26.00€
Focaccia Focaccia.....	29.00€
Linguine pesto roquette	25.00€
Linguine pesto arugula	
Calamars en persillade	25.00€
Squid in parsley sauce	
Gravelax de saumon	39.00€
Salmon gravlax	
Fritto misto	21.00€
Fritto misto	
Vitello tonnato	25.00€
Vitello tonnato	
Jambon truffé	35.00€
Truffled ham	
Pièce de bœuf à partager	69.00€
Piece of beef to share	

DESSERTS DESSERTS

Tarte fine aux pommes Apple tart.....	14.00€
Moelleux au chocolat Chocolate cake.....	12.00€
Tiramisu Tiramisu.....	18.00€