

Ouvert midi
et soir
(en saison)



Menu

RESTAURANT • LOUNGE BAR • PLAGES PRIVÉES



18 €

*Formule du Midi**
*Lunch Menu**

PLAT DU JOUR
OU PIZZA DU JOUR
Today's special or Pizza of the day

DESSERT AU CHOIX
Dessert of your choice

CAFÉ
Coffee

*Hors week-end et jour férié
**Except on weekends and bank holidays*

11 €

Le coin des enfants
Kids corner

FINGER DE POULET,
FAÇON NUGGETS, FRITES
Chicken nuggets, french fries

PENNE AU COULIS DE TOMATE
Pasta with tomato sauce

STEAK HACHÉ, FRITES
Minced beef, french fries

PIZZA BAMBINO
Margarita pizza

GLACE SURPRISE
Ice cream

1 SIROP À L'EAU
Syrup

Pour commencer

To start

POULPES EN SALADE, POUSSÉS D'ÉPINARD, TOMATES SÉCHÉES CONFITES
ET POMMES DE TERRE GRENAILLES TIÈDES - **20 €**

Octopus salad, baby spinach, dried tomatoes confit, warm potatoes

DEMI MELON ET CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME,
PAIN RÔTI À L'HUILE D'OLIVE ET ROMARIN - **18 €**

Half melon with sliced parma ham, roasted bread with olive oil and rosemary

BURRATA CRÉMEUSE ET TOMATES CŒURS DE BŒUF
CONFITES À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC - **18 €**

Creamy Burrata and confit tomatoes with olive oil, basil

CÉSAR SALADE AU POULET FERMIER, BACON, COPEAUX DE PARMESAN ET CROUTONS,
SALADE ROMAINE, SAUCE CÉSAR AUX ANCHOIS (SERVIE À PART) - **17 €**

Caesar's salad with farm chicken, bacon, parmesan cheese, romaine lettuce, anchovy dressing

FETA ET POUSSÉS D'ÉPINARDS EN SALADE, BRUNOISE DE CONCOMBRES À LA MENTHE,
TOMATES CERISES ET CACAHUÈTES TORRÉFIÉES - **16 €**

Feta and baby spinach salad, mint cucumbers, cherry tomatoes, roasted peanuts

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME
ET PAIN RÔTI À L'HUILE D'OLIVE ET ROMARIN - **17 €**

Parma ham, roasted bread with olive oil and rosemary

CARPACCIO DE BŒUF, MESCLUN NIÇOIS, CHAMPIGNONS DE PARIS
ET COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CERISES - **16 €**

Beef carpaccio, mesclun salad, mushrooms and parmesan cheese, cherry tomatoes

SALADE NIÇOISE, MESCLUN NIÇOIS, FÉVETTES, CÉBETTES, BRUNOISE DE CONCOMBRES,
TOMATES CERISES, OLIVES NOIRES, ŒUF DUR, ANCHOIS MARINÉS, RADIS, POIVRONS,
THON, CALIPO À L'HUILE D'OLIVE (BONITE) - **17 €**

*Niçoise salad, mesclun, broad beans, cucumbers, cherry tomatoes, black olives, hard-boiled eggs,
anchovy dressing, radishes, red peppers, tuna*



Le coin Mer *Fish*

MI CUIT DE THON AU SÉSAME, LÉGUMES CRUS MARINÉS AU MIEL ET CITRON VERT,
CACAHUÈTES GRILLÉES - **24 €**

Seared sesame-crusted tuna, marinated vegetables with green lemon and honey, roasted peanuts

PAVÉ DE SAUMON BIO, SAUCE VIERGE,
GRATIN DE COURGETTES - **25 €**

Organic salmon, virgin sauce, courgette gratin

POÊLÉE DE CALAMARS AUX COURGETTES DE PAYS, FÈVES, POUSSÉS D'ÉPINARDS,
CHORIZO ET POIVRONS DOUX - **26 €**

Pan-fried squids with zucchini, broad beans, baby spinach, chorizo and sweet peppers

WOK DE QUEUES DE GAMBAS, SOY SAUCE ET LÉGUMES, NOUILLES CHINOISES,
CACAHUÈTES GRILLÉES - **24 €**

Gambas wok, soy sauce and vegetables, Chinese noodles, roasted peanuts

Le coin Terre *Meat*

TARTARE DE BŒUF (180GR), FRITES ET MESCLUN NIÇOIS - **17 €**

Beef tartar (raw beef), French fries, mesclun salad

TARTARE DE BŒUF XXL (400GR), FRITES ET MESCLUN NIÇOIS - **28 €**

XXL Beef tartar (raw beef), French fries, mesclun salad

CÔTE DE VEAU "OREILLE D'ÉLÉPHANT" (300GR), PENNE À LA TOMATE ET AU BASILIC - **29 €**

Milanese style veal cutlet, penne with tomato sauce and basil

Sur le pouce *For a quick lunch*

WRAP AU POULET FERMIER, FROMAGE PHILADELPHIA, SALADE ROMAINE,
BACON ET AVOCAT, FRITES - **18 €**

Chicken wrap, Philadelphia cheese, romaine salad, bacon and avocado, French fries

CHEESE BURGER, STEAK HACHÉ DU BOUCHER (180GR), SALADE ROMAINE,
TOMATES, CHIPS DE BACON, CONFITURE D'OIGNONS ROUGE,

CHEDDAR FONDU ET SAUCE BÉARNAISE - **19 €**

*Cheese burger, hamburger steak from the butcher, romaine salad, tomatoes, bacon chips,
caramelized red onions, cheddar and béarnaise sauce*



Les pâtes & risotto

Pasta & risotto

RAVIOLES DE ROMANS AU JUS DE VEAU ET SAUGE - **16 €**

Mini raviolis from Romans, veal and sage sauce

PENNE AU COULIS DE TOMATE ET BASILIC - **14 €**

Penne with tomato sauce and basil

GNOCCHI AU MASCARPONE, ÉMULSION AU BACON
ET CACAHUËTES GRILLÉES - **18 €**

Gnocchi with mascarpone cheese, bacon emulsion and grilled peanuts

RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFE ET SA TUILE AU PARMESAN - **20 €**

Truffles risotto with parmesan cheese

Pizzas au feu de bois

Pizzas cooked in wood oven

FOCACCIA BLANCHE **8 €**

MARGUERITE **11 €**

*Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil*

NAPOLITAINE **12 €**

*Tomate, mozzarella, anchois, origan
Tomato, mozzarella, anchovies*

REINE **13,50 €**

*Tomate, mozzarella, jambon, champignons
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

DIAVOLA **14 €**

*Sauce tomate, mozzarella, chorizo
Tomato sauce, mozzarella, chorizo*

ROTOLINO (BAGUETTE) **14 €**

*Jambon, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan
Ham, mozzarella, rocket salad, parmesan*

4 SAISONS **14,50 €**

*Tomate, mozzarella, jambon, champignons,
artichaut, olives
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives*

CAPRETA **14,50 €**

*Mozzarella, miel, chèvre
Mozzarella, honey, goat cheese*

4 FROMAGES **14,50 €**

*Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre
Tomato, mozzarella, cheeses*

MONACO **16,50 €**

*Focaccia blanche, mozzarella, gorgonzola, chorizo
White pasta, mozzarella, blue cheese, chorizo*

CANNIBALE **17 €**

*Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oeuf, oignons
Tomato sauce, mozzarella, minced meat, egg, onions*

LAMPARO **17,50 €**

*Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan
Tomato, mozzarella, raw ham, rocket salad, parmesan*

BRESAOLA **17,50 €**

*Focaccia blanche, bresaola, roquette, parmesan,
mozzarella
White pasta, bresaola, rocket salad, parmesan,
mozzarella*

BUFFALA **19 €**

*Focaccia blanche, tomate fraîche, mozzarella
Di Buffala, roquette, copeaux de parmesan
White pasta, fresh tomato, Buffalo mozzarella, rocket
salad, parmesan*

TARTUFFO **19,50 €**

*Crème de champignons, mozzarella, champignons,
roquette, parmesan, huile de truffe
Mushroom cream, mozzarella, mushrooms, rocket salad,
parmesan, truffle oil*

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

Extra **2 €**



Quelques douceurs

Desserts

CRÈME BRULÉE 8 € <i>Crème brûlée</i>	ANANAS FRAIS 8 € <i>Fresh pineapple</i>
MOUSSE AU NUTELLA ET SPÉCULOOS 8 € <i>Nutella chocolate mousse and speculoos</i>	ASSIETTE DE PASTÈQUES 10 € <i>Fresh Watermelon</i>
GÂTEAU POMMES ET NOIX 8 € <i>Apple pie with nuts</i>	COUPE DE FRAISES AU SUCRE 8 € <i>Strawberry cup with sugar</i>
TARTE AUX FRAISES À LA CRÈME D'AMANDES 8 € <i>Strawberry pie with almond cream</i>	COUPE DE FRAISES CHANTILLY 11 € <i>Strawberry cup with whipped cream</i>
TARTE AU CITRON 8 € <i>Lemon pie</i>	PIZZA NUTELLA 10 € <i>Nutella pizza</i>
CÉCILIA ~ LIMON (BRUNOISE D'ANANAS, BISCUIT CUILLÈRE, COULIS DE FRUITS ROUGES ET MOUSSE AU CITRON) 9 € <i>Lemon mousse, pineapple, biscuits, red fruits coulis</i>	PIZZA NUTELLA BANANE 12 € <i>Nutella and banana pizza</i>
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS JOLIE JOLIE 17 € <i>Very nice fresh fruits platter</i>	CAFÉ GOURMAND 9 € <i>Lamparo gourmet café (coffee and mignardises)</i>
	CHAMPAGNE GOURMAND 17 € <i>Lamparo gourmet champagne (champagne flute and mignardises)</i>

Le coin très glacé

Frozen desserts

CAFÉ LIÉGEOIS 8,50 €	VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, CAMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE, FRUITS DES BOIS, MANDARINE, CITRON, MANGUE, NOIX DE COCO, POMME VERTE, POIRE <i>Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel, strawberry, wild berries, tangerine, lemon, mango, coconut, green apple, pear</i>
DAME BLANCHE <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i> 8,50 €	1 BOULE 3 € <i>1 scoop</i>
CHOCOLAT LIÉGEOIS 8,50 €	2 BOULES 5 € <i>2 scoops</i>
FRAISE MELBA 9,50 €	3 BOULES 7 € <i>3 scoops</i>
BANANA SPLIT 9,50 €	SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,50 € <i>Whipped cream</i>
COLONEL (sorbet citron, vodka) 10,50 € <i>Lemon sorbet with vodka</i>	
TROU NORMAND (sorbet pomme verte, calvados) 10,50 € <i>Green apple sorbet with calva</i>	



Nos vins & champagnes

Wines & champagnes

LES ROSÉS

Rosés wines

CÔTES DE PROVENCE	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Cuvée Lamparo (pays du Var)	-	-	-	22€	-
Côte de Provence AOP	5€	8€	-	-	-
Château Réva, Cuvée Harmony	-	-	-	29€	-
Château de Berne	-	-	-	32€	64€
Château Rasque Cuvée Alexandra	-	-	32€	44€	-
Minuty Prestige	8€	11€	33€	46€	-
Château Minuty Rose & Or	-	-	-	58€	120€
Château Minuty 281	-	-	-	83€	166€

LES BLANCS

White wines

CÔTES DE PROVENCE	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Cuvée Lamparo (pays du Var)	-	-	-	22€	-
Côte de Provence AOP	5€	8€	-	-	-
Château Rasque Blanc de Blanc	-	-	32€	44€	-
Minuty Blanc & Or	-	-	-	58€	-

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Chardonnay, Secret de Lunes (Bio)	6,50€	-	-	34€	-

LA LOIRE

	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Chateau de Sancerre	-	-	-	38€	-

BOURGOGNE

	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Chablis, Domaine Isabelle et Denis Pommier	-	-	-	36€	-

ITALIE

	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Prosecco-Treviso Extra dry	6€	-	-	32€	-

LES ROUGES

Red wines

CÔTES DE PROVENCE	Verre	50 cl	75 cl	1,5 L
Cuvée Lamparo (pays du Var)	-	-	22€	-
Côte de Provence AOP	5€	-	-	-
Château Rasque Pièce Noble	-	32€	44€	-
Château Romanin, La Chapelle (Bio)	-	33€	44€	-

VALLÉE DU RHÔNE

	Verre	50 cl	75 cl	1,5 L
Crozes-Hermitage, Beaumont	-	-	47€	-
Châteauneuf du Pape, Clos du Mont-Olivet	-	-	61€	-

BOURGOGNE

	Verre	50 cl	75 cl	1,5 L
Volnay Premier Cru - Santenots, Domaine Rebourgeon Mure	-	-	67€	-

BORDELAIS

	Verre	50 cl	75 cl	1,5 L
Bordeaux, Château Mazetier	7€	-	29€	-
Château Margaux, Charmes de Kirwan, Grand cru classé	-	-	120€	-
Pauillac, Château Lynch Bages, Grand cru classé	-	-	290€	-

LES CHAMPAGNES

Champagnes

	Coupe	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Nicolas Feuillatte	10€	12€	-	80€	-
Nicolas Feuillatte Rosé	-	-	-	90€	-
Ruinard Blanc de Blanc	-	-	-	180€	360€
Dom Pérignon brut	-	-	-	280€	-



Nos boissons

Beverages

SODAS ET JUS DE FRUITS

Sodas and fruit juices

Bitter	3 €
Jus d'abricot, orange, ACE, ananas, poire pomme, pamplemousse, tomate	4 €
Coca, Coca light, Coca zero, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Orangina, Ice tea	4,50 €
Red Bull	5 €
Fruits pressés : orange, citron, pamplemousse..	5,50 €

EAUX MINÉRALES

Waters

Badoit rouge (33 cl).....	4 €
Evian, Badoit rouge (75 cl).....	6,90 €
Eau Voss, plate ou gazeuse (80cl).....	7,50 €

BIÈRES PRESSIONS

Draft beers

Heineken	25 cl	4 €
.....	50 cl	8,90 €
Affligem	25 cl	5,50 €
.....	50 cl	11 €
Supp. sirop.....		0,50 €

BIÈRES BOUTEILLES

Beers (bottles)

Carlsberg	7 €
Corona	7 €
Desperados.....	7 €
Grinbergen (aux fruits rouges).....	8 €

BIÈRE SANS ALCOOL

Non-alcoholic beer

Heineken zéro	4,50 €
---------------------	--------

APÉRITIFS

Aperitifs

Pastis, Ricard, Casanis	4,50 €
Supp. sirop.....	0,50 €
Martini, Kir vin blanc, Porto, Campari	6 €
Americano maison	8 €
Kir royal (coupe)	11 €
Kir royal (piscine).....	12 €

ALCOOLS & DIGESTIFS (5cl)

Liquors and spirits

JB	9 €
Tequila, Gin, Rhum	9 €
Vodka Absolut	9 €
Cognac VS, Armagnac, Calvados, Limoncello, Marie Brizzard, Baileys, Grappa, Manzana, Poire williams, Amaretto	8 €
Shot (3 cl)	5 €
Supp. accompagnement.....	1 €

ALCOOLS SUPÉRIEURS & DIGESTIFS (5cl)

Liquors and fine spirits

Black label, Chivas, Jack daniels, Four roses	11 €
Rhum Don Papa	12 €
Rhum Sailor.....	9 €
Gin Bombay Sapphire.....	11 €
Whisky Lagavulin	12 €
Havana 7.....	11 €
Rhum 3 rivières	10 €
Shot (3 cl)	6 €
Supp. accompagnement.....	1 €

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Café, décaféiné.....	2,20 €
Américain	2,30 €
Noisette.....	2,40 €
Chocolat	3,20 €
Thés : earl grey, vanille, vert, menthe	3,20 €
Café crème.....	3,20 €
Cappuccino	3,50 €
Double café.....	4 €
Irish coffee.....	10 €
French coffee	10 €

COCKTAILS

SANS ALCOOL Non-alcoholic.....	9 €
JAGER BOMB Jägermeister, redbull	9 €
TI PUNCH Rhum 3 rivières, citron vert, sucre de canne	10 €
DAIQUIRI Rhum, citron, sucre.....	10 €
SPRITZ Aperol, Prosecco, eau gazeuse	10 €
GIN DAISY Gin, Triple sec, sucre, citron.....	11 €
DAIQUIRI FRUITS.....	13 €
PINACOLADA Rhum blanc, rhum brun, glace coco, ananas.....	13 €
BELLINI Champagne, liqueur de pêche	13 €
SEX ON THE BEACH Vodka, ananas, cranberry, crème de pêche.....	13 €
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne	13 €
CAIPIROSKA Vodka, citron vert, sucre de canne	13 €
MANZANA RHUM Manzana, rhum, tonic, jus de citron.....	13 €
ICE DIRECTION Vodka, Curaçao, tonic.....	13 €
MARGARITA Tequila, Cointreau, sucre, citron	13 €
MOJITO Baccardi, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier	13 €
MOJITO FRUITS.....	14 €
LONG ISLAND ICED TEA Vodka, Gin, Tequila, triple sec, citron, Coca-Cola	14 €
MOJITO ROYAL Baccardi, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, champagne	15 €

La maison n'accepte pas les chèques



Sorry but we can not accept payment by cheque