



Le Lamparo Plage
CAP D'AIL

Menu



Le coin apéro

Tapas and finger food

PANISSES (6 pièces) - 9€

Panisses (regional speciality based on chickpea flour)

BARBAJUAN (6 pièces) - 12€

Barbajuan (fritters stuffed with chard)

PANISSES ET BARBAJUAN (6 pièces de chaque) - 18€

*Panisses (regional speciality based on chickpea flour)
and barbajuan (fritters stuffed with chard) and*

NEMS AUX LÉGUMES (6 pièces) - 12€

Vegetables nems

CAVIAR D'AUBERGINE - 9€

Eggplant dip

HOUMOUS - 9€

Chickpea dip

LABNEH - 9€

Lebanese fresh cheese

TARTARE DE SAUMON, MANGUE ET POMMES VERTES - 11€

Salmon tartar with mango and apple

CEVICHE DE CABILLAUD - 12€

*Cod ceviche (fish marinated with coconut milk, green lemon,
coriander, red onions, baby spinach)*

TATAKI DE THON - 14€

Tuna tataki

ASSIETTE DE DÉGUSTATION - 32€

*Caviar d'aubergine, houmous, labneh, nems, panisses, barbajuan
Mix platter (eggplant dip, chickpea dip, labneh, vegetable nems,
panisses and barbajuan)*



Les salades et entrées

Salads and starters

LA CÉSAR - 18€

César salade, aiguillettes de poulet, tomates cerises, chips de lard, copeaux de parmesan, croutons, sauce césar

Caesar's salad with sliced chicken meat, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, anchovy dressing, smoked bacon

HEALTHY BUDDHA BOWL - 18€

Pousses d'épinards, carottes, concombres, tomates, chou rouge, quinoa, pousses de soja

Baby spinach, carrots, cucumbers, tomatoes, red cabbage, quinoa, soybean sprouts

LA QUINOA - 19€

Quinoa, oignons rouges, tomates cerises, avocat, saumon fumé, concombres, pousses d'épinards

Quinoa, red onions, cherry tomatoes, avocado, smoked salmon, cucumbers, baby spinach

LA NIÇOISE - 19€

Salade, tomates cerises, thon, céleris, cébettes, anchois, oignons rouges, œuf dur, radis, olives, poivrons

Niçoise salad, cherry tomatoes, tuna, celery, green onions, anchovy dressing, red onions, hard-boiled egg, radishes, olives, red peppers

LA BUFFALA - 19€

Buffala, tomates cœurs de bœuf, huile d'olive et pesto

Buffala mozzarella, tomatoes, olive oil and pesto

POKE BOWL AU THON MARINÉ - 21€

Thon mariné, riz vinaigré, avocat, agrumes, tomates, chou rouge, pousses d'épinards

Marinated tuna, rice, avocado, citrus fruits, tomatoes, red cabbage, baby spinach

L'OCTOPUSSY - 22€

Poules, pousses d'épinards, pommes grenaille, oignons, olives, citron, tomates cerises

Octopus, baby spinach salad, grenaille potatoes, onions, olives, lemon, cherry tomatoes

FOIE GRAS MAISON - 22€

Avec son pain brioché, chutney d'oignons et confiture de figes

Foie gras, served with onions chutney and fig jam



Les pâtes et risotto

Pastas and risotto

PENNE VÉGÉTARIENNES - 18€

Légumes grillés

Vegetarian pastas (with grilled vegetables)

LINGUINES AUX VONGOLES ET PALOURDES - 20€

Tomates cerises, ail, persil

Linguine with vongole, clams, cherry tomatoes, garlic, parsley

RISOTTO LAMPARO - 21€

Selon l'inspiration du chef

Lamparo risotto (varying according to the chef's inspiration)

PENNE AUX POULPES - 22€

Octopus pastas

Le coin mer

Fish

FRITTO MISTO - 19€

Poulpes, calamars, petite friture de poissons

Octopus, squids, fried fish

TARTARE DE SAUMON - 20€

Mangue, pommes vertes, cébettes, aneth, citron, panisses et salade

Salmon tartar, with mango, green apples, green onions, dill, lemon, served with panisses and salad

TATAKI DE THON - 26€

Thon, légumes croquants, gingembre confit, graines de sésame, pousses de soja et sauce soja

Tuna tataki, served with vegetables, candied ginger, sesame seeds, soybean sprouts and soy sauce

PALETTE DE LA MER - 27€

Filets de poissons poêlés, riz basmati

Fish fillets served with a basmati rice

GAMBAS À LA PROVENÇALE - 28€

Riz basmati

Gambas flavoured with tomatoes, parsley, thyme, served with a basmati rice



Le coin terre

Meat

NOTRE FRENCH'EESE - 19€

Cheese burger avec son pain brioché aux flocons d'avoine, frites
*Our French'ese burger : cheese burger with its brioche bread,
oat flakes, french fries*

TARTARE DE BŒUF (180 gr) - 20€

Frites et salade
Beef tartar (raw beef), french fries and salad

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE (180 gr) - 22€

Tomates séchées, câpres, copeaux de parmesan, frites et salade
*Italian beef tartar (raw beef served with sun-dried tomatoes,
capers, parmesan cheese), french fries and salad*

Le coin des grillades

Grill

PICCATA DE VEAU AU CITRON - 24€

Linguines
Veal piccata served with linguine (italian speciality)

TAGLIATA DE BŒUF (filet, 220 gr) - 29€

Copeaux de parmesan, tomates, frites et salade
Beef fillet served with parmesan cheese, tomatoes, french fries and salad

FILET DE BŒUF (220 gr)

GRILLÉ OU FAÇON ROSSINI (foie gras poêlé) - 29€ ou 36€

Légumes grillés, frites et salade
*Beef fillet (grilled or served with foie gras), grilled vegetables,
french fries and salad*



Nos pizzas au feu de bois

Our pizzas cooked in wood oven

FOCACCIA BLANCHE - 11€

MARGUERITE - 13€

Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

NAPOLITAINE - 14€

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

REINE - 16€

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

ROTOLINO (baguette) - 16€

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

4 SAISONS - 17€

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

CAPRETA - 17€

Mozzarella, chèvre, miel
Mozzarella, goat cheese, honey

4 FROMAGES - 17€

Tomate, mozzarella, parmesan,
gorgonzola, chèvre
*Tomato, mozzarella, parmesan, gorgonzola
(blue cheese), goat cheese*

THON - 18€

Thon, tomate, mozzarella, oignons
Tuna, tomato, mozzarella, onions

PERUGINE - 18€

Perugine, tomate, mozzarella,
cime di rapa (brocoli-rave piquant)
*Small sausages, tomato, mozzarella,
cima di rapa (spicy italian vegetable)*

LAMPARO - 19€

Tomates fraîches, mozzarella, jambon de
parme, roquette, copeaux de parmesan
*Fresh tomatoes, mozzarella, parma ham
(raw ham), parmesan*

VÉGÉTARIENNE - 20€

Tomates, aubergines, courgettes,
poivrons, cœurs d'artichaut
*Tomatoes, eggplants, zucchini, peppers,
artichoke hearts*

BUFFALA - 20€

Tomates fraîches, mozzarella buffala,
roquette, olives
*Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, rocket
salad, olives*

CANNIBALE - 22€

Tomate, mozzarella, viande fraîche, œuf
Tomato, mozzarella, fresh meat, egg

TARTUFFO - 22€

Crème de truffe, buratta, roquette,
tomates cerises
*Truffle cream, burrata, rocket salad,
cherry tomatoes*



Supplément garniture

Extra side dish

Légumes grillés, frites, riz basmati, salade, pâtes, ratatouille
*Grilled vegetables, french fries,
basmati rice, salad, pastas, ratatouille (provençal stew)*
5€

Supplément ingrédient

Extra ingredient

Tomates, œuf, oignons, concombres, croutons, parmesan,
pousses de soja, radis, poivrons, pousses d'épinards
*Tomatoes, egg, onions, cucumbers, croutons, parmesan cheese,
soybean sprouts, radishes, red peppers, baby spinach*
2€

Buffala, poulet, jambon, jambon cru, saumon, avocat
Buffala mozzarella, chicken, ham, cured ham, salmon, avocado
3€



Le coin des gourmands

Desserts for food lovers

CÉCILIA LIMON - 9€

Mousse au citron, brunoise d'ananas, biscuit cuillère, coulis de fruits rouges
Lemon mousse, pineapple, biscuits, red fruits coulis

TIRAMISU - 9€

Tiramisu

MOUSSE AU NUTELLA ET SPÉCULOOS - 9€

Nutella chocolate mousse and speculoos

CRÈME BRÛLÉE - 9€

Crème brûlée

TARTE DU JOUR - 9€

Pie of the day

ASSIETTE DE PASTÈQUES (en saison) - 10€

Fresh watermelon

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS JOLIE JOLIE (en saison) - 18€

Very nice fresh fruits platter

COUPE DE FRAISES AU SUCRE (en saison) - 10€

Strawberry cup with sugar

COUPE DE FRAISES CHANTILLY (en saison) - 12€

Strawberry cup with whipped cream

PIZZA NUTELLA - 12€

Nutella pizza

CAFÉ GOURMAND - 9,50€

Lamparo gourmet café (coffee and mignardises)

CHAMPAGNE GOURMAND - 17€

Lamparo gourmet champagne (champagne flute and mignardises)



Le coin très glacé

Frozen desserts

COUPE LIMONCELLO - 8€

Sorbet citron, limoncello
Lemon sorbet with limoncello

TRILOGIE AU CITRON - 9€

Sorbet citron, limoncello, mousse au citron
Lemon sorbet with limoncello and lemon mousse

CAFÉ LIÉGEOIS - 11€

Glace vanille, glace café, café expresso, chantilly
Vanilla ice cream, coffee ice cream, espresso, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS - 11€

Glace vanille, glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, chocolate coulis, whipped cream

DAME BLANCHE - 11€

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly
Vanilla ice cream, chocolate coulis, whipped cream

COLONEL - 12€

Sorbet citron ou mousse au citron (au choix), vodka
Lemon sorbet or lemon mousse with vodka

FRAISE MELBA - 13€

Glace vanille, glace fraise, coulis de fraise,
fraises fraîches, chantilly
*Vanilla ice cream, strawberry ice cream, strawberry coulis,
fresh strawberries, whipped cream*

BANANA SPLIT - 13€

Glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane,
chantilly, coulis de chocolat
*Vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate ice cream, banana,
whipped cream, chocolate coulis*



Crèmes glacées

Ice creams

PARFUMS

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, pistache, menthe chocolat,
rhum raisins, noix de coco, yaourt

*Vanilla, chocolate, salted butter caramel, coffee, pistachio, mint chocolate chip,
rum raisin, coconut, yogurt*

Sorbets

Sorbets

PARFUMS

Framboise, fraise, citron, mangue, fruit de la passion, cassis

Raspberry, strawberry, lemon, mango, passion fruit, blackcurrant

1 BOULE - 3€ / 2 BOULES - 5€ / 3 BOULES - 7€

1 scoop / 2 scoops / 3 scoops

SUPPLÉMENT CHANTILLY - 2€

Whipped cream



Formules petit déjeuner

For breakfast

LA FORMULE FRENCHY - 9€

Boisson chaude au choix, mini viennoiseries,
pain frais, beurre et confiture

*Hot drink, mini pastries, fresh bread from the baker,
butter and jam*

LA FORMULE SPORTIVE - 14€

Boisson chaude au choix, smoothie ou jus de fruits pressé,
mini viennoiseries, pain frais, beurre et confiture

*Hot drink, smoothie or fresh fruit juice, mini pastries,
fresh bread from the baker, butter and jam*

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE FRUITS FRAIS - 9€

Extra fresh fruits platter

Le coin des enfants

Kids corner

PLAT CHAUD AU CHOIX

Penne tomate basilic

OU Pizza Bambino **OU** Steak haché / frites

OU Finger de poulet façon nuggets / frites

*Penne with tomato sauce and basil OR margarita pizza
OR minced beef with french fries OR chicken nuggets
with french fries*

+ GLACE SURPRISE

Ice cream

+ SIROP À L'EAU

Syrup

16€



Les cocktails

Cocktails

SANS ALCOOL - 9€

Without alcohol

BLOODY MARY - 11€

Vodka, jus de tomate, épices
Vodka, tomato juice, spices

SPRITZ - 11€

Apérol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water

TI PUNCH - 11€

Rhum, citron vert, sucre
Rhum, lime, sugar

SEX ON THE BEACH - 13€

Vodka, orange, cranberry, liqueur de pêche
Vodka, orange, cranberry, peach liqueur

COSMOPOLITAN - 13€

Vodka, cranberry, jus de citron
Vodka, cranberry, lemon juice

KAMIKAZE - 13€

Vodka, Cointreau, jus de citron, sucre
Vodka, Cointreau, lemon juice, sugar

CAÏPIROVSKA - 13€

Vodka, citron vert, sucre
Vodka, lime, sugar

CAÏPIRINHA - 13€

Cachaça, citron vert, sucre
Cachaça, lime, sugar

PAIN KILLER - 13€

Rhum blanc, Rhum brun, orange, ananas, crème de coco
White Rhum, dark Rhum, orange, pineapple, coconut cream

LE LAMPARO - 13€

Rhum, Amaretto, orange, ananas, grenadine
Rhum, Amaretto, orange, pineapple, grenadine

MOJITO CLASSIQUE (OU FRUITS) - 13€

Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse, purée de fruits
Rhum, lime, mint, sugar, sparkling water, fruits

MAÏ TAÏ - 13€

Rhum blanc, Rhum brun, Cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat, sucre
White Rhum, dark Rhum, Cointreau, lemon juice, orgeat syrup, sugar

ROUGE CARAÏBES - 13€

Rhum, jus de citron, framboise, limonade
Rhum, lemon juice, raspberry, lemonade

BRUMBLE - 13€

Gin, crème de mûre, jus de citron, sucre
Gin, blackberry cream, lemon juice, sugar

GIN FIZZ - 13€

Gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse
Gin, lemon juice, sugar, sparkling water

BERRY MULE - 13€

Vodka, Cointreau, Ginger beer, jus de citron, framboise
Vodka, Cointreau, Ginger beer, lemon juice, raspberry

MOSCOW MULE - 14€

Vodka, Ginger beer, jus de citron, sucre de canne
Vodka, Ginger beer, lemon juice, cane sugar

LONG ISLAND ICE TEA - 14€

Tequila, Gin, Vodka, Rhum, Cointreau, jus de citron, Coca-Cola
Tequila, Gin, Vodka, Rhum, Cointreau, lemon juice, Coca-Cola

FRENCH LOVE - 15€

Vodka, crème de mûre, framboise, cranberry, jus d'abricot, champagne
Vodka, blackberry cream, raspberry, cranberry, apricot, champagne

MOJITO ROYAL - 15€

Rhum, citron vert, menthe, sucre, champagne
Rhum, lime, mint, sugar, champagne



Les Martinis

Martini cocktails

DRY MARTINI - 12€

Gin, Martini dry, olives

Gin, Martini dry, olives

EXPRESSO MARTINI - 12€

Vodka, Kalhua, expresso, sucre

Vodka, Kalhua, coffee, sugar

APPLE MARTINI - 12€

Vodka, Manzana verde, jus de citron, sucre

Vodka, Manzana verde, lemon juice, sugar

LAMPARO MARTINI - 12€

Vodka vanille, cranberry, champagne

Vanilla Vodka, cranberry, champagne

Les frozens

Frozen cocktails for summer

SANS ALCOOL - 10€

Without alcohol

PIÑA COLADA - 13€

Rhum blanc, Rhum brun, ananas, crème de coco

White Rhum, dark Rhum, pineapple, coconut cream

STRAWBERRY DAIQUIRI - 13€

Rhum blanc, fraise, citron

White Rhum, strawberry, lemon

RHUM RUNNER - 13€

Rhum, fraise, passion, mangue, framboise

Rhum, strawberry, passion fruit, mango, raspberry

MUD SLIDE - 13€

Vodka, Kalhua, Baileys

Vodka, Kalhua, Baileys

BBC - 13€

Banane, Baileys, coco

Banana, Baileys, coconut



Les boissons

Beverages

SODAS ET JUS DE FRUITS

Sodas and fruit juices

Bitter.....	3,50€
Jus d'abricot, orange, ACE, ananas, poire, pomme, tomate, pamplemousse.....	4,20€
Coca, Coca light, Coca zero, Ice tea, Orangina, Schweppes tonic, Schweppes agrumes.....	4,80€
Red Bull.....	5€
Ginger beer.....	5€
Fruits pressés : orange, citron.....	7€
Smoothies.....	8€

EAUX MINÉRALES

Waters

Evian, Badoit rouge ou verte (33 cl).....	4,50€
Evian, Badoit verte (75 cl).....	7€

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Café, décaféiné.....	2,50€
Américain.....	2,70€
Noisette.....	2,80€
Chocolat.....	4,50€
Thés (au choix).....	4,50€
Café crème.....	4,30€
Cappuccino.....	4,50€
Double café.....	4,50€
French coffee.....	11€
Irish coffee.....	12€

BIÈRES SANS ALCOOL

Non-alcoholic beer

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

BIÈRES PRESSIONS

Draft beers

Heineken..... (25 cl).....	4,50€
..... (50 cl).....	8,90€
Desperados.. (25 cl).....	5€
..... (50 cl).....	9,50€
Supp. sirop.....	0,50€

BIÈRES BOUTEILLES

Beers (bottles)

1664 blanche.....	8€
Corona.....	8€
Budweiser.....	8€

APÉRITIFS

Aperitifs

Pastis, Ricard, Casanis.....	4,50€
Supp. sirop.....	0,50€
Martini, Porto, Campari.....	7€
Americano maison.....	8€
Kir (cassis, pêche, mûre, crème de framboise).....	7€
Kir royal (coupe).....	11€
Kir royal (piscine).....	12€

ALCOOLS & DIGESTIFS (5 cl)

Liquors and spirits

JB, Tequila, Gin, Rhum, Vodka Absolut... 10€	
Cognac vs, Armagnac, Calvados, Limoncello, Baileys, Marie Brizzard, Grappa, Manzana, Poire williams, Amaretto.....	9€
Shot (3 cl).....	5€
Supp. accompagnement (Soft).....	1€
Supp. accompagnement (Energy Drink).....	2€

ALCOOLS SUPÉRIEURS & DIGESTIFS (5 cl)

Liquors and fine spirits

Black label, Chivas, Jack daniels, Four roses.....	12€
Rhum Havana 7.....	11€
Rhum Don Papa.....	13€
Gin Bombay Sapphire.....	11€
Whisky Lagavulin (16 ans).....	18€
Shot (3 cl).....	7€
Supp. accompagnement (Soft).....	1€
Supp. accompagnement (Energy Drink).....	2€



Les vins

Wines

LES ROSÉS

Rosés wines

CÔTES DE PROVENCE AOP	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Bailli de Provence <i>Aérien, notes de fruits rouges, d'agrumes et fleurs blanches</i>	6€	8€	19€	25€	-
Peyrassol, Cuvée des Commandeurs <i>Fruité, gourmand sur des notes de fruits rouges à la robe pâle</i>	7€	9€	-	33€	68€
Minuty Prestige <i>Bouche puissante et équilibrée aux notes d'agrumes et de fruits rouges</i>	8€	-	-	39€	-
Château Rasque, Cuvée Alexandra <i>Belle finale élégante et fruitée sur des arômes de pêches</i>	-	-	30€	46€	-
Château Minuty rosé & or <i>Complexe avec beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousses et de pêches blanches</i>	-	-	-	54€	106€

LES BLANCS

White wines

LA PROVENCE	Verre	Piscine	50 cl	75 cl
Bailli de Provence <i>Minéral aux nuances de fruits blancs, souple et soyeux</i>	6€	8€	19€	25€
Château Rasque, Blanc de Blanc <i>Arômes très fins sur des notes de fruits à chair blanche</i>	-	-	30€	46€
Minuty Prestige <i>Notes florales, de pêche blanche, de buis, légèrement citronné</i>	-	-	-	39€
LA LOIRE				
Sancerre, Domaine Laporte, Les Grandmontains  <i>Belle structure ronde, soyeuse avec des notes de fruits exotiques</i>	10€	-	-	42€
LA BOURGOGNE				
Chardonnay, Coteaux des Moines, Bouchard Père et Fils <i>Saveurs fruitées sur une texture onctueuse, avec une agréable sensation de fraîcheur</i>	7€	-	-	29€
Chablis Domaine, William Fèvre <i>Vin minéral et sec sur des notes de fruits à chair blanche</i>	9€	-	-	44€
L'ITALIE				
Prosecco, Bollicine Podere del Gaio <i>Vin pétillant brut aux saveurs fruitées</i>	6€	-	-	30€
Pinot Grigio, Di Lenardo <i>Beaux bouquets de fruits avec une acidité juste et rafraichissante</i>	-	-	-	27€



Les vins et champagnes

Wines and champagnes

LES ROUGES

Red wines

LA PROVENCE	Verre	50 cl	75 cl
Bailli de Provence <i>Structure élégante pleine de rondeur sur le fruit</i>	6€	19€	25€
LA VALLÉE DU RHONE			
Côtes du Rhône, Saint-Esprit, Delas Frères <i>Belle robe profonde fruitée avec des notes épicées</i>	7€	-	27€
LA LOIRE			
Sancerre, Domaine Laporte, Les Grandmontains  <i>Belle sensation de souplesse et de fraîcheur avec des notes de fruits rouges friands</i>	-	-	42€
LA BOURGOGNE			
Côte de Beaune, Villages, Bouchard père et fils <i>Véritable corbeille de fruits rouges avec une belle fraîcheur</i>	9€		44€
LE BORDELAIS			
St Emilion Grand Cru, Château Chapelle aux Moines <i>Vin à la fois fruité et épicé avec une belle complexité</i>	-	-	48€

LES CHAMPAGNES

Champagnes

	Coupe	Piscine	75 cl
Nicolas Feuillatte	10€	12,50€	69€
Deutz brut classic	12€	14€	88€
Laurent Perrier brut	-	-	120€
Laurent Perrier rosé	-	-	190€
Ruinart Blanc de blancs	-	-	180€





Le Lamparo Plage

CAP D'AIL

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET D'ENTREPRISE
Private and corporate events



MARIAGES
Weddings



COMMUNIONS • BAPTÊMES
Communions • Baptisms



ANNIVERSAIRES
Birthdays



ENTERREMENTS DE VIE
GARÇON / JEUNE FILLE
BABY SHOWERS
Bachelor parties • Baby showers



REPAS D'ENTREPRISE,
SÉMINAIRES
Business dinners, seminars



ÉVÈNEMENTS PRIVÉS
Private events

INFOS & PRIVATISATION



cecilia@lampoaroplage.com

Ils nous ont rendu visite

Stars in Lamparo



Yannick Noah
Vainqueur de Roland Garros



Michèle Laroque
Actrice et comédienne française



Jo-Wilfried Tsonga
Joueur professionnel de tennis français



Pernilla Wiberg
Championne olympique de ski



Matthieu Bailet
Champion de ski français



Andy Murray
Joueur professionnel de tennis britannique



Felipe Massa
Champion de Formule 1



Dika Mem
Champion du Monde de handball



João Moutinho
Footballeur international portugais



Pierre Frota
Quadruple recordman du monde d'apnée



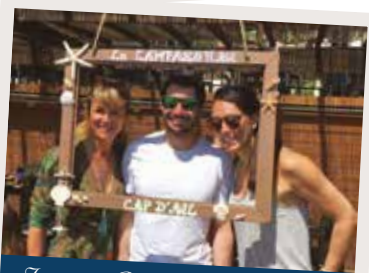
*Valère Germain
& Daniel Sanchez*
Footballeurs professionnels



Lucas Pouille
Joueur professionnel de tennis français



Max Verstappen
Pilote de Formule 1




*Jean-Baptiste Grange
& Nastasia Noens*
Champions de ski





 **+33 (0)4 92 10 70 75**

 **contact@lampo Plage.com**

 **Plage Marquet, 06320 Cap d'Ail**

WWW.LAMPAROPLAGE.COM

