



CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

ASSIETTES À PARTAGER
STARTERS TO SHARE

DOUCEURS
SWEETS

MENU LOUNGE 12h00
LOUNGE MENU

COCKTAILS
COCKTAILS

APÉRITIFS
APERITIF

CARTE DES VINS
WINE MENU

SOFTS & BOISSONS CHAUDES
SOFT & HOT DRINKS

LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS





ASSIETTES À PARTAGER

To share *Ici tout est fait maison ! Here everything is homemade*

FROID

COLD PLATES

FOCCACCIA 9

Focaccia au romarin, huile d'olive bio extra vierge de Calabre

Rosmarin foccacia, Calabrian organic extra virgin olive oil

LABNÉ DE RICOTTA 11

Labné de ricotta, ail confit, pignons de pin torréfiés, pain pita

Ricotta labné, garlic confit, roasted pine nuts, pita bread

CRUDO DE LOUP 18

Crudo de loup de mer, marinade au lait de coco, gingembre et citron vert, pickles d'oignon rouge, pousses de coriandre

Sea bass crudo, coconut milk, ginger

and lime marinade, red onion pickles, coriander shoots

VITELLO TONNATO 14

Fines tranches de rôti de veau français cuit à basse température, sauce à base de thon, câpres, anchois, citron

Thin slices of low-temperature roast french veal,

tuna sauce, capers, anchovies, lemon

TEMAKI SUSHI DU JOUR Prix à l'ardoise *Price on the board*

Algue nori, riz à sushi, avocat, poisson selon la pêche, sauce teriyaki

Nori seaweed, sushi rice, avocado, fish of the day,

teriyaki sauce

FOIE GRAS 23

Foie gras de canard du sud-ouest (60g), pain au levain

Southwest duck foie gras (60g), sourdough bread

CHOUX KALE 11

Salade de choux kale, quinoa, grenades, noix de cajou, vinaigrette au curry

Kale salad, quinoa, pomegranates, cashews, curry vinaigrette

SALADE SUCRINE 12

Feuilles de sucrine, grana padano, croûtons de focaccia, échalotes, vinaigrette au citron

Lettuce leaves, parmesan cheese, focaccia croutons, shallots,

lemon vinaigrette

EDAMAME 9

Edamame et Fleur de Sel

Edamame and "Fleur de Sel"

CHAUD

WARM PLATES

CALAMARS 16

Calamars frits, sauce aioli

Fried calamari, aioli sauce

POULP' FICTION 19

Tentacules de poulpe snackées, houmous, chorizo

Snacked octopus, chickpeas hummus, chorizo

CORDON BLEU 20

Mini cordon bleu de poulet français (2 Pièces), chiffonnade de jambon, comté affiné 12 mois, sauce camembert et huile de truffe

French chicken mini « cordon bleu » (2 Pieces), shredded ham,

12-Month-aged comté cheese, Camembert sauce and truffle oil

BROCHETTES KEFTA 16

Brochettes de boeuf charolais (2 pièces), persil, coriandre, oignon rouge, ail, harissa, pain pita

Charolais beef skewers (2 pieces), parsley, coriander, red

onion,

garlic, harissa, pita bread

PAD THAÏ 16

Nouilles de riz, légumes sautés, crevettes, cacahuètes, oignons frits, coriandre, sauce pad thaï

Rice noodles, stir-fried vegetables, shrimps, peanuts, fried

onions, coriander, pad thai sauce

RIBS 14

Ribs de porc français caramélisés, sauce barbecue

Caramelized French pork ribs, barbecue sauce

TAGLIOLINI FRAIS À LA LANGOUSTE 29

Tagliolini frais à la langouste et homardine (selon arrivage)

Fresh Tagliolini pasta with spiny lobster and creamy lobster

bisque (upon delivery)

LÉGUMES DU MARCHÉ 12

Légumes du marché, aioli

Market vegetables, aioli

TRUFFLE FRENCH FRIES 12

Frites triple cuisson, mayonnaise truffée

Triple cooked fries, truffle mayonnaise

Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available on request / Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.



WIFI : SFR_87EF / Mot de passe - Password : Dry-Villefranche

MENU ENFANTS Kids menu

18

Nuggets de poulet servi au choix avec frites maison ou légumes du marché **OU coquillettes au beurre ou au jambon**

*Chicken nuggets served with homemade fries or market vegetables **OR** shells butter pasta or with ham*

•

Une boule de glace au choix de notre Maître artisan glacier

Ice cream scoop of your choice from our "Maître artisan glacier"

•

Sirop ou citronnade maison *Syrup or homemade lemonade*

DOUCEURS Sweets

COOL DOWN ●●8 / ●●●11  

Sélection de glaces et sorbets de notre Maître artisan glacier

(demandez à votre serveur la sélection de parfums de glaces)

Ice-creams and sorbets selection from our "Maître artisan glacier"

(ask your waiter for a selection of ice cream flavors)

BRIOCHE PERDUE 16 

Brioche perdue caramélisée façon Snicker's, crème montée au pop corn, cacahuètes, éclats de chocolat

Caramelized Snicker's style French toast, popcorn whipped cream, peanuts, chocolate chips

CRUMBLE FIGUE 13 

Figs rôties au romarin, crumble noisettes, caramel au beurre salé, crème fraîche d'Isigny

Roasted figs with rosemary, hazelnut crumble, salted butter caramel, Isigny crème fraîche

DRY'S TARTE TATIN 15 

Biscuit sablé, pommes caramélisées, rhubarbe, crème d'Isigny

Shortbread cookie, caramelized apples, rhubarb, Isigny cream

Just
relax
& Chill

MENU LOUNGE dès 12h00

Lounge menu from 12.00

*Ici tout est fait maison !
Here everything is homemade*

FOCCACIA 9

Foccacia au romarin, huile d'olive bio extra vierge de Calabre

Rosmarin foccacia, Calabrian organic extra virgin olive oil

EDAMAME 9

Edamame et Fleur de Sel

Edamame and « Fleur de Sel »

LABNÉ DE RICOTTA 11

Labné de ricotta, ail confit, pignons de pin torréfiés, pain pita

Ricotta labné, garlic confit, roasted pine nuts, pita bread

CALAMARS 16

Calamars frits, sauce aïoli

Fried calamari, aioli sauce

TRUFFLE FRENCH FRIES 12

Frites triple cuisson, mayonnaise truffée



Triple cooked fries, truffle mayonnaise

BROCHETTES KEFTA 16

Brochettes de boeuf charolais (2 pièces), persil, coriandre, oignon rouge,ail, harissa, pain pita

Charolais beef skewers (2 pieces), parsley, coriander, red onion, garlic, harissa, pita bread

Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available on request
Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

 végétarien /  vegan

WIFI : SFR_87EF / Mot de passe - Password : Dry-Villefranche

COCKTAILS SIGNATURE

signature cocktails

DRY'S SECRET GARDEN 18

Gin Bombay Sapphire, jus de concombre frais, jus de citron vert, sirop de basilic, jus de gingembre bio, sirop de miel

Bombay Sapphire gin, fresh cucumber juice, lime juice, organic ginger juice, honey syrup, basil syrup

MÉDITERRANÉE 18

Vodka Grey Goose, jus de pamplemousse frais pressé, jus de citron, sirop de vanille, huile de romarin

Grey Goose vodka, fresh grapefruit juice, lemon juice, vanilla syrup, rosemary oil

GUAPARITA 18

Tequila Patrón Silver, crème de cassis, Cointreau, jus de citron vert, sirop de vanille, sel de piment, tonic

Patron Silver tequila, blackcurrant liqueur, Cointreau, lime juice, chili pepper salt, tonic water

FRENCH SPRITZ 16

Liqueur de sureau Saint Germain, prosecco, eau pétillante, zeste de citron

Saint Germain elderflower liqueur, prosecco, soda water, lemon zest

ÉTÉ INDIEN 17

Gin Bombay sapphire, purée de fraise, sirop de basilic, jus de citron, blanc d'oeuf

Bombay sapphire gin, strawberry puree, basil syrup, lemon juice, egg white

LE SACRE 20

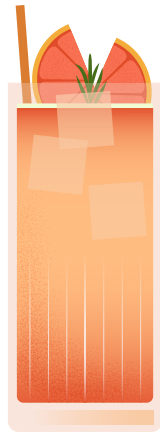
Champagne Palmer & Co brut réserve, liqueur d'abricot, amaretto Disarrono, old fashioned bitter, twist d'orange

Palmer & Co brut reserve champagne, apricot liqueur, Disarrono amaretto, old fashioned bitter, orange twist

SECOND CHANCE 17

Vodka Eristoff, liqueur de framboise, liqueur de litchi, ginger ale Fever Tree

Eristoff vodka, raspberry liqueur, lychee liqueur, Fever Tree ginger ale



COCO GOLD 18

Rhum Bacardi Cuatro, jus de mangue, jus d'ananas, crème de coco, jus de citron vert, jus de gingembre bio

Bacardi Cuatro Rum, mango juice, pineapple juice, coconut cream, lime juice, organic ginger juice

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande (entre 15 et 20)

Classic cocktails are available upon request

(between 15 to 20)

SANS ALCOOL

spirit-free

DRY'S GARDEN 14

Jus de concombre frais, jus de citron vert, sirop de basilic, jus de gingembre bio, sirop de miel

Fresh cucumber juice, lime juice, organic ginger juice, honey syrup, basil syrup

ROSITA SPRITZ 14

Jus de pamplemousse rose frais pressé, Martini Vibrante, sirop d'orange sanguine, eau pétillante, huile de romarin

Freshly squeezed pink grapefruit juice, Martini Vibrante, blood orange syrup, soda water, rosemary oil

APRÈS-MIDI À SÉVILLE 14

Thé noir froid, jus d'orange frais pressé, purée d'ananas, jus de citron, sirop de cannelle, eau de fleur d'oranger

Cold black tea, freshly squeezed orange juice, pineapple puree, lemon juice, cinnamon syrup, blossom orange water

JARDIN D'ÉTÉ 14

Jus de pomme bio, sirop de fleur de sureau, purée de fraise, jus de citron

Organic apple juice, elderflower syrup, strawberry puree, lemon juice



BAR À GIN

Gin menu

Bombay Sapphire 40° 18

(Angleterre - England)

Gin Bombay Sapphire, sirop de basilic, citron vert, tonic Fever Tree

Bombay Sapphire gin, basil syrup, lime, Fever Tree tonic

Hendrick's 41,4° 20

(Écosse - Scotland)

Gin Hendrick's, jus de concombre, tonic Fever Tree

Hendrick's gin, cucumber juice, Fever Tree tonic

Citadelle 44° 19

(France)

Gin Citadelle, old fashioned bitter, menthe, tonic Fever Tree

Citadelle gin, old fashioned bitter, mint, Fever Tree tonic

44°N 44° 26

(Grasse - France)

Gin 44°N, citron vert, huile de romarin, tonic Méditerranée Fever Tree

Gin 44°N, lime, rosemary oil, Fever Tree Mediterranean tonic

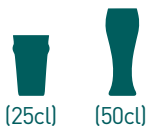
Monkey 47 47° 24

(Allemagne - Germany)

Gin Monkey 47, sirop de fleur de sureau, citron vert, tonic Fever Tree

Monkey 47 gin, elderflower syrup, lime, Fever Tree tonic

BIÈRES Beers



Carlsberg (lager) pression / draft 7
Brique house (french pale ale, local) 33cl 12
Blue Coast Blanche (craft, local) 33cl 9
Blue Coast IPA (craft, local) 33cl 9
Corona Extra 33cl 9
Brooklyn Special Effects (sans alcool) 35cl 9
Supplément sirop / Extra syrup 1

Tequila & mezcal (4cl)

Camino Real (Mexique) 10
Patrón Silver (Mexique) 15
Patrón Reposado (Mexique) 18
Patrón El Cielo (Mexique) 34
Mezcal Herrencia de Sanchez (Mexique) 13

Vodka (4cl)

Eristoff (Géorgie) 10
Grey Goose (France) 12
Beluga Noble (Russie) 13

Gin (4cl)

Bombay Sapphire (Angleterre) 10
Bombay Bramble (Angleterre) 11
Hendrick's (Écosse) 12
Citadelle (France) 11
Monkey 47 (Allemagne) 16
44°N Comte de Grasse (France) 18

Pisco (4cl)

Pisco el Gobernador (Chili) 10

APÉRITIFS Aperitifs

Ricard 3cl 8
Campari 6cl 8
Martini bianco, rosso 6cl 8
Martini vibrante (sans alcool) 6cl 8

SPIRITUEUX Spirits

Whisky (4cl)

Johnnie Walker Red Label (Écosse) 10
Monkey Shoulder (Écosse) 12
Bulleit Rye (USA) 12
Woodford Reserve Double Oaked (USA) 15
Togouchi Premium (Japon) 13

Rhum (4cl)

Bacardi Cuatro (Puerto Rico) 11
Don Papa Baroko (Philippines) 13
Kraken black spiced (Trinité et Tobago) 13
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 16

LIQUEURS & DIGESTIFS

Bailey's (4cl) 9
Get 27/Get 31 (4cl) 8
Cointreau (4cl) 9
Kalhua (4cl) 8
Chartreuse Jaune (4cl) 10
Grand Marnier (4cl) 10
Limoncello Scoglia (6cl) 8
Grappa Podere (4cl) 9
Disarrono amaretto (4cl) 9

WINE MENU

Champagnes & vins pétillants

Champagne & sparkling wines

Prosecco Volparesa Extra Dry

Palmer & Co brut réserve

Billecart-Salmon brut réserve

Billecart-Salmon brut rosé

Louis Roederer Cristal Vintage 2012*

Blancs White

Côtes de Provence cuvée Gamali (bio) Domaine de la Goujonne

Côtes de Gascogne Chardonnay Domaine Pellehaut

Pouilly-fumé Domaine de Ladoucette

Sancerre Domaine Serge Laloue

Chablis Domaine de Pedrycourt

Meursault Domaine Michelot 2020

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Combettes Domaine Carillon 2014*

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Grandes Ruchottes Domaine Paul Pillot 2014*

Rosés Rosé

Méditerranée IGP cuvée Sun Up (bio)

Côtes de Provence Château Roubine Cru Classé cuvée Lion & Dragon (bio)

Côtes de Provence Minuty cuvée M

Côtes de Provence Château Minuty Cru Classé cuvée Rose et Or

Bandol Domaine Ray-Jane (bio)

Rouges Red

Corse et Languedoc *Corsica and Languedoc*

Mas Janeil IGP Pays d'Oc cuvée Syrah Grenache Domaine François Lurton

Calvi cuvée Fiumeseccu Domaine Alzipratu

Vallée du Rhône *Rhône Valley*

Saint Joseph cuvée Silice Domaine Coursodon

Côte du Rhône cuvée Rouge Carmin (biodynamie) Domaine des Aphyllanthes

Côte Rôtie Les Jumelles Domaine Paul Jaboulet Aîné 2020

Cornas Vieilles Vignes Domaine Alain Voge 2012*

Bourgogne *Burgundy*

Hautes Côtes de Beaune Domaine Henri De Villamont

Gevrey Chambertin Domaine Henri De Villamont 2018

Pommard 1^{er} Cru les Argilières Domaine Lejeune 2015*

Bordeaux *Bordeaux*

Haut-Médoc Moulin La Lagune

Château Talbot 2009* *

(exemplaire unique)



18



11

13

13

11

10

13



56

96

120

150

600

51

42

70

66

59

115

350

400

42

59

51

68

56

42

58

74

47

145

240

59

130

180

82

290

EAUX MINÉRALES Spring waters

Thonon (plate) *Thonon (still)*

8 (75cl)

Vals (pétillante) *Vals (sparkling)*

8 (75cl)

SOFTS Soft drinks

Coca-cola/zero 33cl

6

Perrier 33cl

6

Schweppes agrumes 25cl

6

Fever Tree tonic/ginger beer/ginger ale/méditerranée 20cl

7

Orangina 25cl

6

7Up 33cl

6

Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron frais pressé 20cl

8

Freshly squeezed orange, grapefruit or lemon juice 20cl

Citronnade 25cl (au naturel, fleur de sureau, gingembre, hibiscus)

6

Lemonade 25cl (plain, elderflower, ginger, hibiscus)

Jus de fruits (bio) Jus de Rêve 25cl (ananas, pomme, abricot, tomate)

7

Organic fruit juices by Jus de Rêve 25cl (pineapple, apple, apricot, tomato)

Thé glacé maison 40cl (citron, pêche blanche, hibiscus) *Homemade ice tea (lemon, white peach, hibiscus)*

8

BOISSONS CHAUDES Hot drinks

Expresso, décaféiné *Expresso, decaffeinated*

3

Noisette / allongé *Expresso with milk, American coffee*

4

Double expresso

6

Latte

7

Café crème / au lait *Flat white / coffee with milk*

5

Cappuccino

6

Café glacé *Ice coffee*

7

Latte glacé *Ice latte*

8

Thés Kusmi Tea

Thés verts : gingembre et citron / menthe bio

6

Green teas : ginger and lemon / organic mint

Thés noirs : earl grey bio / ceylan bio

6

Black teas : organic Earl grey / organic ceylan

Infusions : camomille bio / verveine

6

Infusions : organic chamomile / verbena

Supplément lait, lait de soja

1

Extra milk, soy milk

Supplément café

3

Extra coffee

Supplément sirop

1

Extra syrup



LISTE DES ALLERGÈNES

LIST OF ALLERGENS

FOCCACIA

Gluten
Gluten

EDAMAME

Soja
Soy

LABNÉ DE RICOTTA

Gluten, lactose, fruits à coque
Gluten, milk, nuts

FOIE GRAS

Gluten
Gluten

CRUDO DE LOUP

Poisson, fruits à coque
Fish, nuts

TEMAKI SUSHI DU JOUR

Poisson, soja, gluten
Fish, soy, gluten

VITELLO TONNATO

Oeuf, moutarde, poisson
Egg, mustard, fish

CHOUX KALE

Fruits à coque, moutarde
Nuts, mustard

SALADE SUCRINE

Lactose, gluten
Milk, gluten

RIBS

Soja, moutarde
Soy, mustard

CALAMARS

Mollusques, gluten, moutarde, oeuf
Mollusks, gluten, mustard, egg

TRUFFLE FRENCH FRIES

Oeuf, moutarde
Egg, mustard

POULP'FICTION

Mollusques, sésame, moutarde
Mollusks, sesame, mustard

BROCHETTES KEFTA

Gluten
Gluten

PAD THAI

Crustacés, soja, gluten, cacahuètes, sésame
Crustacean, soy, gluten, peanuts, sesame

CORDON BLEU

Lactose, gluten
Milk, gluten

TAGLIATELLES À LA LANGOUSTE

Gluten, crustacés, lactose
Gluten, crustacean, milk

LÉGUMES DU MARCHÉ

Oeuf, moutarde
Egg, mustard

COOL DOWN

Lactose, oeuf
Milk, egg

BRIOCHE PERDUE

Lactose, gluten, cacahuètes
Milk, gluten, peanuts

CRUMBLE FIGUE

Lactose, gluten, fruits à coque
Milk, gluten, nuts

DRY'S TARTE TATIN

Lactose, gluten, oeuf, fruits à coque
Milk, gluten, egg, nuts