



CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

À PARTAGER, ENTRÉES & SALADES
TO SHARE, STARTERS & SALADS

PLATS & DOUCEURS
MAIN COURSES & 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



À PARTAGER To share

FOCACCIA 9

Focaccia au romarin, huile d'olive extra vierge de calabre
Rosemary focaccia, Calabrian extra virgin olive oil

LABNÉ 11

Labné libanais, pignons, pain pita
Lebanese labne, pine nuts, pita bread

SHRIMP LOLLIPOPS 12 (5 pièces) / 16 (8 pièces)

Sucettes de crevettes frites au panko,
mayonnaise légèrement épicée
Fried shrimp lollipops, lightly spiced mayonnaise

BAO BUN 14

Pain bao maison, effiloché de porc français,
pickles de concombre, harissa, coriandre
*Homemade bao bun, French pulled pork,
cucumber pickles, harissa, coriander*

FALAFELS 11

Falafels de pois chiches, crème d'ail
Chickpea falafels, garlic sauce

CALAMARS 16

Calamars frits, mayonnaise aux épices tandoori
Fried calamari with Tandoori spice mayonnaise

BEEF TACOS 19

Effiloché de boeuf français cuit à basse température, salsa,
coriandre et persil frais (3 pièces)
*Low-temperature-cooked French shredded beef, salsa, coriander
and fresh parsley (3 pieces)*

EDAMAME 9

Edamame et Fleur de sel
Edamame and "Fleur de sel"

ENTRÉES & SALADES

Starters & Salads

CROUSTILLANT DE CRABE 16

Croustillant de crabe et farce fine de volaille, tzatziki, mayonnaise au curry
Crispy crab and fine poultry stuffing, tzatziki, curry mayonnaise

VITELLO TONNATO 14

Fines tranches de rôti de veau français cuit à basse température, copeaux de parmesan,
sauce à base de thon, câpres, anchois, citron
Thin slices of low-temperature French roast veal, Parmesan shavings, tuna sauce, capers, anchovies, lemon

TARTARE DE THON 18

Tartare de thon, sauce satay, lait de coco, citron vert, sésame
Tuna tartare, satay sauce, coconut milk, lime, sesame seeds

SALADE DE LENTILLES 17

Salade de lentilles, grenade, concombre, avocat, fenouil, vinaigrette yuzu
Lentil salad, pomegranate, cucumber, avocado, fennel, yuzu vinaigrette

CAESAR SALAD 24

Laitue romaine, croûtons de focaccia, parmesan, suprême de poulet français, oeuf bio de Vence dur, sauce César
Romaine lettuce, focaccia croutons, Parmesan, French chicken supreme, local organic hard-boiled egg, caesar dressing

MENU ENFANTS Kids menu 17

Suprême de volaille française au choix avec frites, purée de pommes de terre ou légumes du moment
OU penne à la napolitaine

French chicken supreme served with French fries, mashed potatoes or market vegetables OR Neapolitan style penne

•
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

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

PLATS SIGNATURES

Signature dishes

POULP' FICTION 28

Poulpe snacké au pimenton, caviar d'aubergine, sauce vierge

Snacked octopus with pimenton, eggplant caviar, sauce vierge

BROCHETTES DE POULET 26

Brochettes de poulet à l'indienne, chutney menthe et coriandre, frites

Indian-style chicken skewers, mint and coriander chutney, fries

FILET DE LOUP 32

Filet de loup de Cannes, homardine, petits légumes glacés

Local sea bass fillet, lobster bisque, glazed vegetables

WOK DE LÉGUMES 24

Nouilles de riz, légumes sautés, gingembre, citronnelle, sauce Teriyaki

Rice noodles, sautéed vegetables, ginger, lemongrass, Teriyaki sauce

RAVIOLES DE GAMBAS 31

Ravioles de gambas façon thaï, zestes de combava, pousses de coriandre

Thai-style prawn ravioli, combava zest, coriander shoots

PALERON DE VEAU 29

Paleron de veau français, purée de pommes de terre, carottes fanes, sauce miroir

French veal chuck, mashed potatoes, baby carrots, red wine sauce

LINGUINE À LA LANGOUSTE 48

Linguine à la langouste, bisque de homard

Spiny lobster linguine, lobster bisque

Garnitures supplémentaires Extra sides

Frites French fries 

8

Légumes du moment Market vegetables 

9

Purée de pommes de terre Mashed potatoes 

8

Caviar d'aubergine Eggplant caviar 

7

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 14

Brioche perdue, crème de spéculoos, gel banane

French toast, speculoos cream, banana gel

JOHN LEMON 12

Sablé breton, crémeux citron, zestes d'agrumes

Shortbread cookie, lemon cream, citrus zest

CRUMBLE POMMES 11

Crumble aux pommes, vanille, cannelle

Apple crumble, vanilla, cinnamon

CHOUCHOUX BEIGNETS (À PARTAGER) 18

Beignets de pâte à choux, sucre glace / Toppings : sauce chocolat, caramel passion, coulis coco

Choux pastry fritters, powdered sugar / Toppings : chocolate sauce, caramel passion, coconut coulis

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

MENU LOUNGE dès 12h00

Lounge menu from 12.00

FOCACCIA 9

Focaccia au romarin, huile d'olive extra vierge de calabre

Rosemary focaccia, Calabrian extra virgin olive oil

LABNÉ 11

Labné libanais, pignons, pain pita

Lebanese labne, pine nuts, pita bread

SHRIMP LOLLIPOPS 12 (5 Pièces) / 16 (8 pièces)

Sucettes de crevettes frites au panko, mayonnaise légèrement épicée

Fried shrimp lollipops, lightly spiced mayonnaise

BAO BUN 14

Pain bao maison, effiloché de porc français, pickles de concombre, harissa, coriandre

Homemade bao bun, French pulled pork, cucumber pickles, harissa, coriander

FALAFELS 11

Falafels de pois chiches, crème d'ail

Chickpea falafels, garlic sauce

CALAMARS 16

Calamars frits, mayonnaise aux épices tandoori

Fried calamari with Tandoori spice mayonnaise

BEEF TACOS 19

Effiloché de boeuf français cuit à basse température, salsa, coriandre et persil frais

(3 pièces)

Low-temperature-cooked French shredded beef, salsa, coriander and fresh parsley



(3 pieces)

EDAMAME 9

Edamame et Fleur de sel

Edamame and "Fleur de sel"

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

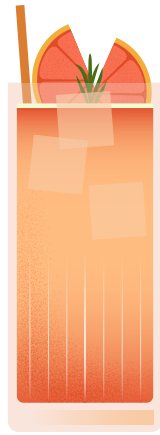
Champagne Palmer & Co brut réserve, liqueur d'abricot, amaretto Disarrono, old fashioned bitter, twist d'orange

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



(25cl)

(50cl)

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) 8
Citadelle (France) 8
Monkey 47 (Allemagne) 8
44°N Comte de Grasse (France) 8

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 Volparessa 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 Germain

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

11

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 & CO

Gluten
Gluten

LABNÉ

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

SHRIMP LOLLIPOPS

Oeuf, crustacés, gluten, moutarde
Egg, crustacean, gluten, mustard

CALAMARS

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

BAO BUN

Gluten
Gluten

FALAFELS

Aucun
None

BEEF TACOS

Gluten
Gluten

EDAMAME

Soja
Soy

CROUSTILLANT DE CRABE

Crustacés, oeuf, moutarde, lactose
Crustacean, egg, mustard, milk

VITELLO TONNATO

Lactose, poisson, oeuf, moutarde
Milk, fish, egg, mustard

TARTARE DE THON

Poisson, arachide, sésame
Fish, peanuts, sesame

SALADE DE LENTILLES

Moutarde
Mustard

CAESAR SALAD

Gluten, lactose, poisson, oeuf
Gluten, milk, fish, egg

POULP'FICTION

Mollusques
Mollusks

BROCHETTES DE POULET

Lactose
Milk

FILET DE LOUP

Poisson, crustacés, lactose
Fish, crustacean, milk

RAVIOLES DE GAMBAS

Crustacés, gluten, soja
Crustacean, gluten, soy

SPINY LOBSTER LINGUINE

Gluten, crustacés, lactose
Gluten, crustacean, milk

PALERON DE VEAU

Lactose
Milk

WOK DE LÉGUMES

Soja
Soy

FRITES

Aucun
None

LÉGUMES DU MOMENT

Aucun
None

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Lactose
Milk

CAVIAR D'AUBERGINE

Aucun
None

COOL DOWN

Lactose, oeuf
Milk, egg

BRIOCHE PERDUE

Gluten, lactose, oeuf
Gluten, milk, egg

JOHN LEMON

Lactose
Milk

CRUMBLE POMMES

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

CHOUCOUX BEIGNETS

Gluten, lactose, oeuf
Gluten, milk, egg