



CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

ENTRÉES À PARTAGER
STARTERS TO SHARE

PLATS & DOUCEURS
MAIN COURSES & SWEETS

MENU LOUNGE 12h00
LOUNGE MENU

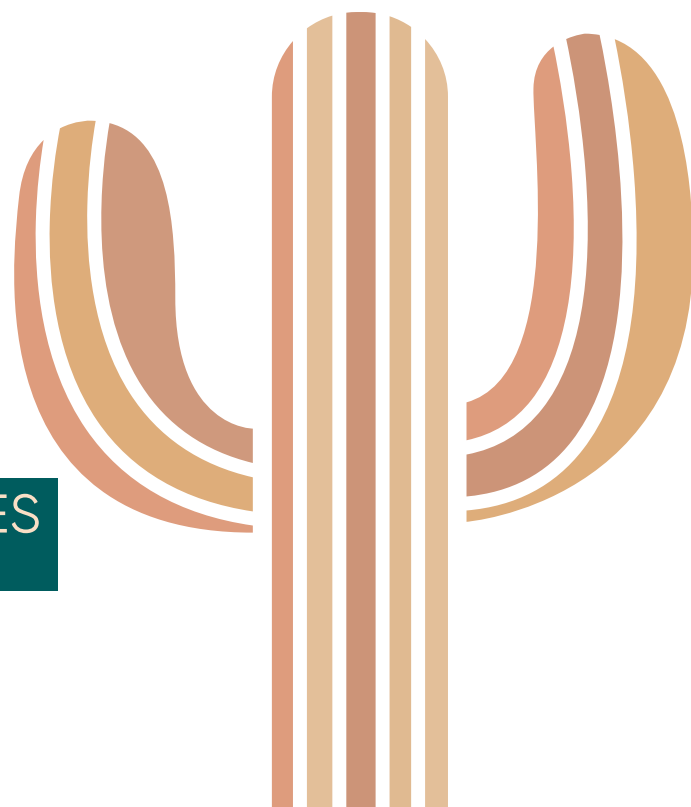
COCKTAILS
COCKTAILS

APÉRITIFS
APERITIF

CARTE DES VINS
WINE MENU

SOFTS & BOISSONS CHAUDES
SOFT & HOT DRINKS

LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS



ENTRÉES À PARTAGER

Starters to share

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

HMMMUS 13

Houmous de pois chiches, pain pita

Chick peas hummus, pita bread

BAO BUN 16

Pain Bao cuit à la vapeur, poulet mariné karaage, crudités, mayonnaise légèrement épicée (2 pièces)

Steamed Bao bun, marinated chicken karaage, raw vegetables, lightly spiced mayonnaise (2 pieces)

EDAMAME 8

Edamame et fleur de sel

Green soybeans and "Fleur de sel"

LABNÉ DE RICOTTA 12

Ricotta AOC, purée d'ail confit à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, pain pita

Ricotta cheese, garlic puree preserved in olive oil, roasted pine nuts, pita bread

PATATAS BRAVAS 11

Pommes de terre grenaille rôties et sauces au choix (salsa verde, camembert et huile de truffe, béarnaise)

Roasted baby potatoes with choice of sauces (salsa verde, camembert and truffle oil, béarnaise)

POISSON DU JOUR CARPACCIO / TATAKI / CEVICHE Prix à l'ardoise - price on the black board

Carpaccio / Tataki / Fish ceviche of the day

Selon arrivage *Day's catch*

MENU ENFANTS Kids menu

17

**Nuggets de filet de poulet ou mini tacos de boeuf et garniture au choix
(pommes de terre grenaille, frites, légumes du marché) ou coquillettes au beurre**

*Chicken nuggets or mini beef tacos and your choice of side dish
(roasted potatoes, French fries, market vegetables) or butter shells pasta*

•

Une boule de glace au choix de notre maître artisan glacier



Ice cream scoop of your choice from our « maître 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

PLATS PRINCIPAUX Main courses

POULP' FICTION 28

Poulpe grillé à la plancha, houmous et chorizo

Plancha grilled octopus, hummus and chorizo

LOUP DE MER 30

Filet de loup de Cannes juste rôti, légumes du marché, béarnaise minute à l'aneth

Just-roasted local fillet of sea bass, market vegetables, dill béarnaise

LA PASTA OU LE RISOTTO DU MOMENT Prix à l'ardoise - Price on the black board

Demandez à votre serveur la pâte ou le risotto du jour

Ask your waiter for the pasta or risotto of the day

CURRY DE LÉGUMES 24

Légumes rôtis ou vapeur en fonction du marché, sauce curry au lait de coco, lentilles noires Beluga

Roasted or steamed vegetables depending on market, coconut milk curry sauce, Beluga black lentils

CORDON BLEU 29

Ballottine de veau français pané, chiffonnade de jambon cuit, vieux gouda affiné, sauce camembert à l'huile de truffe, salade de mesclun japonais

Panko fried French veal ballottine, cooked ham chiffonade, aged Gouda cheese, camembert sauce with truffle oil,

Japanese mesclun salad

BEEF TACOS 28

Effiloché de boeuf cuit en douceur façon barbacoa, épices secrètes, avocat, salsa verde, pickles d'oignon rouge, frites triple cuisson

Slowly cooked barbacoa style shredded beef, secret spices, avocado, salsa verde, red onion pickles, triple-cooked fries

SALADE DE SAISON 23

Mesclun japonais, lentilles noires Beluga, pommes de terre grenaille rôties, éclats de vieux gouda affiné, oeuf mollet, pignons de pin torréfiés, pickles d'oignon rouge, vinaigrette curry

Japanese mesclun, Beluga black lentils, roasted baby potatoes, slices of aged Gouda cheese, soft-boiled egg,

roasted pine nuts, red onion pickles, curry vinaigrette

Garnitures supplémentaires Extra sides

Pommes de terre grenaille rôties *Roasted baby potatoes*  6

Saladine de mesclun japonais *Japanese mesclun salad bowl*  6

Légumes du marché *Market vegetables*  7

Frites triple cuisson *Triple-cooked home fries*  8

DOUCEURS Sweets

COOL DOWN ●● 8 / ●●● 11

Demandez à votre serveur la sélection de parfums de glaces.

Ask your waiter for a selection of ice cream flavors

COOKIE LOVERS 14

Cookie XXL (12 minutes de cuisson), éclats de noisettes et d'amandes, chocolat noir et au lait, crème fouettée à la fève tonka

One pan cookie (12 minutes baking time), hazelnut and almond chips, dark and milk chocolate, tonka bean whipped cream

BRIOCHE PERDUE 13

Brioche perdue, coulis banane, crème spéculoos


French toast, banana coulis, spéculoos cream

JOHN LEMON 12

Crèmeux citron acidulé, crumble aux noisettes, toppings surprise

Tangy lemon cream, hazelnut crumble, surprise toppings

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

MENU LOUNGE dès 12h00

Lounge menu from 12.00pm

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

HMMMUS 13

Houmous de pois chiches, pain pita

Chick peas hummus, pita bread

BAO BUN 16

Pain Bao cuit à la vapeur, poulet mariné karaage, crudités, mayonnaise légèrement épicée (2 pièces)

Steamed Bao bun, marinated chicken karaage, raw vegetables, lightly spiced mayonnaise (2 pieces)

EDAMAME 8

Edamame et fleur de sel

Green soybeans and " Fleur de sel "

LABNÉ DE RICOTTA 12

Ricotta AOC, purée d'ail confit à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, pain pita

Ricotta cheese, garlic puree preserved in olive oil, roasted pine nuts, pita bread

PATATAS BRAVAS 11

Pommes de terre grenaille rôties et sauces au choix (salsa verde, camembert et huile de truffe, béarnaise)



Roasted baby potatoes with choice of sauces (salsa verde, camembert and truffle oil, béarnaise)

POISSON DU JOUR CARPACCIO / TATAKI / CEVICHE Prix à l'ardoise - price on the black board

Carpaccio / Tataki / Fish ceviche of the day

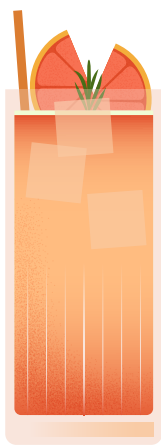
Selon arrivage *Day's catch*

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

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 thym et romarin maison

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

GUAPARITA 18

Tequila Patron Silver, Cointreau, purée de fruit de la passion, jus de citron, sel de piment

Patron Silver tequila, Cointreau, passion fruit puree, lemon juice, pepper salt

FRENCH SPRITZ 16

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

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

SUMMER SOUR 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

TONNERRE SOUS LES TROPIQUES 18

Rhum Bacardi Cuatro, purée d'ananas, eau de coco, jus de citron vert, sirop d'orgeat, purée de framboise, twist d'orange

Bacardi Cuatro rum, pineapple puree, coconut water, lime juice, orgeat syrup, raspberry puree, orange twist

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, twist de citron vert

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

PALOMITA 20

Tequila Patron Reposado, crème de cassis, jus de citron vert, sirop de vanille, Tabasco, jus de pamplemousse frais pressé, ginger beer

Patron Reposado tequila, blackcurrant liqueur, lime juice, vanilla syrup, Tabasco, freshly squeezed grapefruit juice, ginger beer

COCO GOLD 18

Rhum Bacardi Cuatro, purée de mangue, lait de coco, eau de coco, jus de gingembre bio, jus de citron vert

Bacardi Cuatro rum, mango puree, coconut milk, coconut water, organic ginger juice, lime 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 thym et romarin

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

PAGODE 15

Purée de mangue, lait de coco, eau de coco, jus de citron vert, jus de gingembre bio

Mango puree, coconut milk, coconut water, lime juice, organic ginger juice

EFFERVESCENCE 15

Jus de fraise, jus de citron vert, ginger beer Fever Tree, mûre fraîche

Strawberry juice, lime juice, Fever Tree ginger beer, fresh blackberry



BAR À GIN

Gin menu

Bombay Bramble 37,5° _____ 19

(Angleterre - England)

Gin Bombay Bramble, framboise, citron, tonic Fever Tree

Bombay Bramble gin, raspberry, lemon, Fever Tree tonic

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, zeste d'orange, menthe, tonic Fever Tree

Citadelle gin, old fashioned bitter, orange zest, 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 6 11

Brique House Brewery (French Pale Ale) pression / draft 7 13

Blue Coast Blanche (craft, local) 33cl 9

Blue Coast IPA (craft, local) 33cl 9

Corona Extra 33cl 9

Desperados 33cl 9

Brooklyn Special Effects (sans alcool) 33cl 9

Supplément sirop / Extra syrup 1

APÉRITIFS Aperitifs

Ricard 3cl 8

Campari 6cl 8

Martini bianco, rosso 6cl 8

Martini vibrante 6cl 8

SPIRITUEUX Spirits

Whisky (4cl)

Johnnie Walker Red Label (Écosse) 10

Monkey Shoulder (Écosse) 12

Glenmorangie single malt (Écosse) 13

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

Tequila & mezcal (4cl)

Camino Real (Mexique) 10

Olmecca Silver (Mexique) 12

Patrón Silver (Mexique) 15

Patrón Reposado (Mexique) 18

Patrón El Cielo (Mexique) 36

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

LIQUEURS & DIGESTIFS

Bailey's (4cl) 9

Get 27/Get 31 (4cl) 8

Cointreau (4cl) 9

Kalhua (4cl) 8

Chartreuse verte (4cl) 10

Grand marnier (4cl) 10

Limoncello Scoglia (6cl) 8

Grappa Podere (4cl) 9

Fernet branca (4cl) 9

Disarrono amaretto (4cl) 9

WINE MENU

Champagnes et vins pétillants

Champagne & sparkling wines

Prosecco DOC Volparessa extra dry

Palmer & Co brut réserve

Billecart-Salmon brut réserve

Billecart-Salmon brut rosé

Louis Roederer Cristal Vintage 2012*



10

18



56

96

120

150

600

Blancs White

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

Côtes de Gascogne IGP Chardonnay Domaine Pellehaut

Pouilly-fumé AOP Domaine de Ladoucette

Sancerre Domaine Serge Laloue

Chablis AOC Domaine de Pedrycourt

Meursault AOC Domaine Michelot 2020

Meursault les Narvaux Domaine Ballot-Millot & fils 2015*

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

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

Corton-Charlemagne Domaine Vincent Girardin 2009*



11

11



51

42

70

66

13

59

115

195

400

350

500

Rosés Rosé

Méditerranée IGP cuvée Sun Up (bio)

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

Côtes de Provence AOP Minuty cuvée M

Côtes de Provence AOP Château Minuty Cru Classé cuvée Rose et Or

Côtes de Provence AOP Château Minuty Cru Classé cuvée 281

Bandol AOC Domaine Ray-Jane (bio)

13

11

42

59

51

68

95

56

Rouges Red

Provence, Corse et Languedoc *Provence, Corsica and Languedoc*

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

Calvi AOP cuvée Fiumeseccu Domaine Alzipratu

Vallée du Rhône et de la Loire *Rhône & Loire Valley*

Saint Joseph AOP cuvée Silice Domaine Coursodon

Côte du Rhône AOP cuvée Rouge Carmin (biodynamie) Domaine des Aphillanthes

Côte Rôtie AOP Les Jumelles Domaine Paul Jaboulet Aîné 2020

Côte Rôtie AOP Domaine Jamet 2014*

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*

Vosne-Romanée Domaine Méo-Camuzet 2012*

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Clos de la Maréchale Domaine Mugnier 2017*

Bordeaux *Bordeaux*

Haut-Médoc AOP Moulin La Lagune

Château Sociando-Mallet 2006*

Château Talbot 2009*

Château Figeac 1^{er} Grand Cru Classé 2008*

* (exemplaire unique)

13

11

10

13

42

58

74

47

145

360

240

59

130

180

350

400

82

195

290

750

EAUX MINÉRALES Spring waters

Thonon (plate) *Thonon (still)*

8 (75cl)

Vals (pétillante) *Vals (sparkling)*

8 (75cl)

SOFTS Soft drinks

Coca-Cola / Zero 33cl

6

Sprite 33cl

6

Perrier 33cl

6

Schweppes agrumes 25cl

6

Fever Tree tonic / ginger beer / ginger ale / méditerranée 25cl

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

Jus rouge détox (pomme, betterave, orange, carotte) 20cl

10

Red detox juice (apple, beetroot, orange, carrot) 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)

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe, citron, abricot, pêche blanche, orgeat, hibiscus, fleur de sureau)

5

Water syrup (strawberry, grenadine, mint, lemon, apricot, white peach, orgeat, hibiscus, elderflower)

Diabolo *Lemonade syrup*

6

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

7

BOISSONS CHAUDES Hot drinks

Expresso, décaféiné *Expresso, decaffeinated*

3

Allongé, noisette *American, espresso with milk*

4

Double expresso

6

Latte

7

Flat white

5

Chai latte

7

Cappuccino

6

Chocolat chaud *Hot chocolate*

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

HMMMMMUS

Gluten, sésame
Gluten, sesame

BAO BUN

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

LABNÉ DE RICOTTA

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

PATATAS BRAVAS

Oeuf, lactose
Egg, milk

EDAMAME

Soja
Soy

POULP FICTION

Mollusques, sésame, moutarde
Mollusks, sesame, mustard

CURRY DE LÉGUMES

Fruits à coque
Nuts

BEEF TACOS

Gluten
Gluten

SALADE DE SAISON

Lactose, fruits à coque, oeuf, moutarde
Milk, nuts, egg, mustard

LOUP DE MER

Poisson, oeuf, lactose
Fish, egg, milk

CORDON BLEU

Lactose, gluten, oeuf
Milk, gluten, egg

COOL DOWN

Lactose, oeuf
Milk, egg

BRIOCHE PERDUE

Lactose, gluten, oeuf
Milk, gluten, egg

JOHN LEMON

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

COOKIE LOVERS

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