LA PLAGE

RESTAURANT • GRIMAUD

Plage privée • Bar • Snack • Pizzas
Plats à emporter • 7j/7 Non Stop

NOS SALADES

SALADE VERTE, OLIVES	4,90 €
SALADE MIXTE *Salade, tomates, oignons, olives*	6,90 €
SALADE DE TOMATES *Tomates, oignons, olives*	6,90 €
SALADE NICOISE *Salade,tomates,thon,anchois,haricots verts, pommes de terre, œuf, poivrons, olives*	13,20 €
SALADE DE CHEVRE CHAUD *Salade, tomates, chèvre, huile d'olive, basilic, noix, oignons, olives*	13,50 €
SALADE PAYSANNE *Salade, tomates, lardons, dés d'emmental, pommes de terre, croutons, œuf au plat oignons, olives*	14,20 €
SALADE ITALIENNE *Tomates, mozzarella, jambon cru, grana padano, huile d'olive, basilic*	13,90 €
SALADE FRAICHEUR *Salade, tomates, saumon fumé, crevettes, noix de saint-jacques*	14,70 €

NOS ENTRÉES

PAIN A L'AIL	5,00 €
OEUFS DURS MAYONNAISE	5,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS	7,90 €
COQUILLE SAINT-JACQUES	8,90 €
JAMBON CRU	10,90 €
12 MOULES FARCIES	11,50 €
SOUPE DE POISSONS *Servie avec sa rouille et ses croutons*	11,50 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ *et ses toasts*	13,20 €
MELON A L' ITALIENNE *(selon saison)*	13,90 €
CARPACCIO DE BOEUF	11,50 €

À PARTAGER

PLANCHE MIXTE *Assortiment de charcuterie et de fromages*	22,00 €

NOS VIANDES

FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE OU ROQUEFORT OU POIVRE	13,50 €
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU	13,90 €
TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE *Frites et salade verte*	14,90 €
BAVETTE SAUCE ÉCHALOTE	15,90 €
ENTRECOTE	18,50 €
FILET DE BŒUF	23,90 €
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE ET SES LINGUINES À LA SAUCE NAPOLITAINE	23,00 €
SAUCE AU CHOIX *Forestière , roquefort, poivre*	2,50 €

TOUTES NOS VIANDES SONT GARNIES
AVEC FRITES ET LEGUMES

NOS PÂTES

LINGUINES A LA BOLOGNAISE	10,50 €
LINGUINES A LA CARBONARA OU AU ROQUEFORT OU AUX CHAMPIGNONS	11,90 €
LASAGNES	13,90 €
RAVIOLES À LA PARMESANNE	13,90 €

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Prix nets service compris

NOS POISSONS

MOULES A LA MARINIERE frites	14,40 €
MOULES AU ROQUEFORT frites	15,50 €
PAVE DE SAUMON sauce basilic	16,90 €
DORADE ENTIERE	22,50 €
GAMBAS A LA PROVENCALE	22,50 €
LA MARMITE DU PECHEUR	23,50 €
PANACHE DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES	23,50 €

TOUS NOS POISSONS SONT GARNIS
DE RIZ ET LEGUMES

SNACK

ASSIETTE DE FRITES	4,00 €
NUGGETS FRITES	9,70 €
1/2 POULET ROTI FRITES	12,90 €
STEACK HACHÉ BOUCHER FRITES	11,20 €
BEIGNETS DE CALAMARS FRITES	10,90 €
WINGS DE POULET FRITES SAUCE BARBECUE	10,90 €

NOS BURGERS

HAMBURGER FRITES (150g)	12,50 €
CHEESEBURGER FRITES (150g)	13,50 €
CHEESBACON BURGER FRITES (150g)	14,50 €

MENU ENFANTS 10,90€

1 Boisson au verre
(jus de pomme ou d'orange, fanta, ice tea, coca, sprite, diabolo, sirop à l'eau, ...)

Jambon frites ou Nuggets frites
ou Petite pizza marguerite ou Jambon ou salami
ou Pâtes à la bolognaise
ou Steack haché frites

1 Glace 1 boule

MENU À 21,90€

ENTRÉES

Terrine de campagne
ou Beignets de calamars
ou Salade de tomates
ou Coquille Saint-Jacques

PLATS

Filet de poulet sauce au choix
ou Wings de poulet sauce Barbecue frites ou Lasagnes
ou Moules marinière, frites

DESSERTS

Coupe de glaces deux boules ou Mousse au chocolat
ou Fromage blanc avec coulis de fruits rouges

NOS PIZZAS

MARGUERITE *Tomate, fromage, olives*	9,90 €
OIGNONS *Tomate, fromage, oignons, olives*	10,50 €
PROSCUTTO *Tomate,fromage, jambon, olives*	10,70 €
DANOISE *Tomate, fromage, salami, olives*	10,70 €
NAPOLITAINE *Tomate, fromage, anchois, capres, persillade, olives*	11,90 €
HAWAÏENNE *Tomate, fromage, jambon, ananas, olives*	11,90€
REINE *Tomate, fromage, jambon, champignons, olives*	12,20€
4 SAISONS *Tomate, fromage, oignons, artichauts, poivrons, champignons, olives*	12,20 €
NORDIKA *Tomate, fromage, saumon, crème fraiche, persillade, olives*	12,50 €
SERENA *Tomate, fromage, thon, poivrons, oignons, olives*	12,50 €
4 FROMAGES *Tomate, fromage, roquefort, chèvre, mozzarella, olives*	12,50 €
FLAMANDE *Fromage, oignons, lardons, crème fraiche, olives*	12,70 €
KEBAB *Tomate, fromage, viande kebab, oignons, crème fraiche, olives*	12,70 €
PECHEUR *Tomate, fromage, fruits de mer, persillade, olives*	12,90 €
BACCHUS *Tomate, fromage, viande hachée, champignons, crème fraiche, olives*	12,90 €
VOLCANO *Tomate, fromage, poivrons, chorizo, merguez, piment, viande hachée, olives*	13,90 €
SAVOYARDE *Pommes de terre, crème fraiche, reblochon, lardons, oignons, olives*	13,90 €
CALZONE *avec salade verte* *Tomate, fromage, jambon, champignons, oeuf*	14,90 €
PIZZA ROULÉE DE LA PLAGE *Tomate, fromage, jambon, persillade avec une salade verte*	14,70 €
FORMULE ½ *avec une salade mixte (sauf pizza roulée)*	12,90 €

SUPPLEMENT GARNITURE OU OEUF 1,50€

MENU À 32,90€

ou avec un transat à 41€

ENTRÉES

Jambon cru ou Assiette de saumon fumé
ou soupe de poissons avec sa rouilles et ses croûtons
ou salade de chèvre chaud ou 12 moules farcies

PLATS

Plat du jour ou Bavette sauce échalotte
ou Travers de porc, sauce barbecue, frites
ou Filet de bar, Sauce méridionale
(Tomate, oignons, ail, basilic, huile d'olive)
ou Tranche de gigot d'agneau
ou Ravioles à la sauce parmesanne

DESSERTS

Assiette de fromage ou Ile flottante ou Mousse au chocolat
ou Crème brulée ou Coupe de glaces deux boules
ou Fromage blanc avec coulis de fruits rouges

NOS GLACES

Vanille, chocolat, café, Barbe à papa, caramel, fraise, framboise, menthe avec copeaux, noix de coco avec coco râpée, pistache avec éclat de pistache, rhum-raisins.
Sorbet cassis avec baie de cassis, sorbet citron, sorbet fruit de la passion, sorbet pêche de vigne, sorbet poire.

COUPE 2 BOULES	3,90 €
COUPE 3 BOULES	5,20 €
SUPLÉMENT CHANTILLY	1,50 €
DAME BLANCHE	7,10 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS *Vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly*	7,10 €
CAFÉ LIÉGEOIS *Vanille, café, sauce café, chantilly*	7,10 €
PÊCHE MELBA *Vanille, sorbet pêche, morceaux de pêche, coulis de fruits rouges , chantilly*	7,50 €
BANANA SPLIT *Vanille, chocolat, fraise, banane (fruit) sauce chocolat, chantilly*	8,90 €
COLONEL *Sorbet citron, vodka*	8,20 €
FRAISE MELBA *Selon saison*	8,50 €

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	5,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	5,20 €
CRÈME BRÛLÉE	5,80 €
ILE FLOTTANTE	6,20 €
TARTE TATIN *Vanille, chantilly*	6,90 €
MŒLLEUX AU CHOCOLAT *Sur son lit de crème anglaise*	6,70 €
PROFITEROLES	7,50 €
CAFÉ GOURMAND	8,50 €
DESSERT DU JOUR	6,70 €

NOS CREPES

CRÊPE AU SUCRE OU CONFITURE	2,90 €
CRÊPE NUTELLA® OU CHANTILLY	3,90 €
CRÊPE NUTELLA® ET CHANTILLY	4,90 €

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	1,90 €
DÉCAFEINÉ OU NOISETTE	2,00 €
CAFÉ CRÈME	3,20 €
DOUBLE CAFÉ	3,40 €
CHOCOLAT CHAUD	3,20 €
CAPPUCCINO	3,70 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,20 €
THÉ NATURE OU INFUSION	2,90 €
THÉ AU LAIT OU AU CITRON	3,20 €

ALLERGÈNES

Une liste des allergènes présents dans le menu est à votre disposition, n'hésitez pas à la demander.

TRANSAT 12 € LA JOURNÉE

NOS SODA

	25cl	33cl	50cl
COCA, FANTA,SPRITE	3,00 €		5,90 €
COCA ZERO, FUZE TEA	3,10 €		5,90 €
JUS DE FRUITS	3,20 €		
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUM		3,50 €	
OASIS, COCA LIGHT, PERRIER		3,50 €	
ORANGINA, SODA CANETTE		3,50 €	
JUS DE FRUITS PRESSES		5,50 €	
SUPPLEMENT SIROP, TRANCHE			0,20 €

NOS APÉRITIFS

RICARD, PASTIS, CASANIS (2cl)	3,00 €
PUNCH, SANGRIA (le verre)	4,50 €
PUNCH, SANGRIA (le pichet 50cl)	11,90 €
PUNCH, SANGRIA (le pichet 1L)	19,90 €
MARTINI (6cl)	4,20 €
KIR CASSIS, PECHE, FRAMBOISE (8cl)	3,20 €
AMERICANO MAISON (10cl)	8,20 €
BABY (2cl)	3,90 €
WHISKY (4cl)	6,50 €
JACK DANIEL'S (4cl)	7,50 €
SAN BITTER (10cl)	3,10 €
APÉROL SPRITZ (10cl)	7,90 €

NOS CHAMPAGNES

SENEZ (la coupe 8cl)	6,50 €
KIR ROYAL (8cl)	7,50 €
SENEZ (la bouteille 75cl)	50,00 €
RUINART (la bouteille 75cl)	90,00 €

NOS EAUX

	Bouteille 1/2L	Bouteille 1L
EAU MINÉRALE	4,00 €	5,50 €
EAU GAZEUSE San Pellegrino	4,90 €	6,00 €

NOS DIGESTIFS

Limoncello, Fernet Branca, Grappa, Sambuca (4cl) Amaretto, Calvados, Armagnac, Poire Williams, Get 27, Marc de Provence, Cognac, Cointreau, Bailey's, Grand Marnier, Drambuie, Marie Brizard	6,00 €
Irish Coffee (whisky) (16cl), French coffee (cognac) (4cl)	9,00 €
Dom Papa (4cl)	12,00 €
St James ambré, Baccardi (4cl)	6,00 €

NOS VINS

	le verre	25cl	50cl	100cl
PAYS DU VAR *Pichet Rosé, Rouge, Blanc*	2,50 €	5,00 €	9,90 €	18,50 €

CÔTES DE PROVENCE	le verre	50cl	75cl
Charme des Demoiselles AOP *Rouge, Rosé, Blanc*	4 €	17 €	23,50 €
Sainte Roseline Prestige AOP *Rosé*	5 €	28,90 €	49 €
Domaine des Campaux AOP *«Les Cannissons» Rosé*	6 €	32 €	

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE	le verre	75cl
Château le Mayne AOP	5 €	23,90 €

CÔTE DU RHÔNE ROUGE	le verre	75cl
E. Guigal AOP	5 €	26 €

BOURGOGNE BLANC	le verre	75cl
Macon Villages AOP	6 €	30 €

NOS BIÈRES

PRESSION (25cl)	3,00 €
PRESSION SIROP (25cl)	3,20 €
SÉRIEUX (50cl)	5,90 €
PELFORTH BRUNE (33cl)	4,50 €
1664,HEINEKEN (25cl)	4,50 €
DESPERADOS,HOOGARDEN (33cl)	6,00 €
RED BULL (25cl)	4,50 €

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

TI PUNCH *Rhum blanc, citron vert, sucre de canne* — 6,00 €

TEQUILA SUNRISE *Téquila, jus d'orange et grenadine* — 8,50 €

CUBA LIBRE *Baccardi, coca, citron vert* — 8,00 €

GIN FIZZ *Gin, citron, sucre de canne, eau gazeuse* — 8,60 €

MARGARITA *Tequila, cointreau, citron vert* — 8,60 €

SEX ON THE BEACH — 9,00 €
Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon

SWIMMING POOL ** Allergène : protéines de lait* — 9,00 €
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, saveurs curaçao et pina colada

69 — 9,00 €
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums fruit du dragon, gingembre et goyave

BIKINI — 9,00 €
Téquila mexicaine, gin, alcool, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron

PINA COLADA ** Allergène : protéines de lait* — 9,00 €
Rhum, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco

CAIPIRINHA — 9,50 €
Cachaça brésilienne, alcool, sucre et citron vert

MOJITO — 9,90 €
Rhum menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

MOJITO FRAISE — 10,90 €
Rhum, menthe hachée, fraise fruit, sucre et eau gazeuse

MOJITO ROYAL — 14,90 €
Rhum menthe fraiche, citron vert, sucre et champagne

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

PARADISE DREAM — 7,00 €
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche

CARIBBEAN SUN — 7,00 €
Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi

COCONUT KING ** Allergène : protéines de lait* — 7,00 €
Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco

JUNGLE GREEN — 7,00 €
Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera

VIP — 7,00 €
Mélange subtil au jus d'orange, saveurs litchi, rose et framboise

VIRGIN MOJITO — 7,00 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

PEACE & LOVE — 7,00 €
Évasion intense au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus

OCEAN KISS — 7,00 €
Vague rafraîchissante au jus d'ananas, aromatisée fruits des bois, orange, citron, poire et gingembre

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération

LA PLAGE

RESTAURANT • GRIMAUD

Private beach • Bar • Snack • Pizzas

Take away • 7j/7 Non Stop

SALADS

SALADE VERTE, OLIVES	4,90 €
SALADE MIXTE *Salad, tomatoes, onions, olives*	6,90 €
SALADE DE TOMATES *Tomatoes, onions, olives*	6,90 €
SALADE NICOISE *Salad, tomatoes, tuna, anchovy, french beans, potatoes, egg, sweet peppers, olives*	13,20 €
SALADE DE CHEVRE CHAUD *Salad, tomatoes, hot goat cheese, basilic, nuts, onions, olives*	13,50 €
SALADE PAYSANNE *Salad, tomatoes, lardons, cheese, potatoes, croutons,fried egg, onions, olives*	14,20 €
SALADE ITALIENNE *Tomatoes, mozzarella, cured ham, grana padano, huile d'olive, basilic*	13,90 €
SALADE FRAICHEUR *Salad, tomatoes, smoked salmon, prawns, scallops*	14,70 €

STARTERS

PAIN A L'AIL *Garlic bread*	5,00 €
OEUFS DURS MAYONNAISE *Eggs mayonnaise*	5,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS *Deep fried squid*	7,90 €
COQUILLE SAINT-JACQUES *Scallops*	8,90 €
JAMBON CRU *Country ham*	10,90 €
12 MOULES FARCIES *12 Mussels with garlic*	11,50 €
SOUPE DE POISSONS *Fish soup with garlic mayonnaise and croutons*	11,50 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ et ses toasts *Smoked salmon with toasts*	13,20 €
MELON A L' ITALIENNE *Melone with italian ham*	13,90 €
BEEF CARPACCIO	11,50 €

TO SHARE

PLANCHE MIXTE *assorted pork meat and cheese*	22,00 €

MEAT

FILET DE POULET *Chicken fillet with sauce of your choice : mushrooms or roquefort or pepper*	13,50 €
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU *slice gigot of lamb*	13,90 €
TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE *Spareribs of pork with barbecue sauce*	14,90 €
BAVETTE SAUCE ÉCHALOTTE	15,90 €
ENTRECOTE	18,50 €
FILET DE BŒUF	23,90 €
ESCALOPE MILANAISE ET SES LINGUINES À LA SAUCE NAPOLITAINE *Breaded cutlet Veal with pasta*	23,00 €
SAUCE *Mushrooms, roquefort cheese or pepper sauce*	2,50 €

OUR MEATS ARE WITH FRENCH FRIED AND VEGETABLES

PASTA

LINGUINES A LA BOLOGNAISE *Pasta with bolognaise*	10,50 €
LINGUINES A LA CARBONARA *Pasta with carbonara or roquefort sauce or mushrooms sauce*	11,90 €
LASAGNES	13,90 €
RAVIOLES A LA PARMESANNE *Ravioli with parmesane cheese sauce*	13,90 €

Our «homemade» dishes are prepared on the spot from raw products - Prices net service included

FISHES

MOULES A LA MARINIERE frites *Mussels with shallots and french fries*	14,40 €
MOULES AU ROQUEFORT frites *Mussels with roquefort sauce and french fries*	15,50 €
PAVE DE SAUMON sauce basilic *Salmon with basilic sauce*	16,90 €
DORADE ENTIERE *Sea bass*	22,50 €
GAMBAS A LA PROVENCALE *King prawns with garlic and parsley sauce*	22,50 €
LA MARMITE DU PECHEUR *Pot of the fisherman*	23,50 €
PANACHE DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES *King prawns and scallops*	23,50 €

OUR FISH ARE WITH RICE AND VEGETABLES

SNACK

ASSIETTE DE FRITES	4,00 €
NUGGETS FRITES *Chicken nuggets and french fries*	9,70 €
1/2 POULET ROTI FRITES *½ chicken and french fries*	12,90 €
STEACK HACHÉ BOUCHER FRITES *Minced steack and french fries*	11,20 €
BEIGNETS DE CALAMARS FRITES *Deep sried squid with andalouse sauce and French fries*	10,90 €
WINGS DE POULET FRITES SAUCE BARBECUE *Chicken wings with barbecue sauce and french fries*	10,90 €

BURGERS

HAMBURGER FRITES (150g)	12,50 €
CHEESEBURGER FRITES (150g)	13,50 €
CHEESEBACON BURGER FRITES (150g)	14,50 €

KIDS MENU 10,90€

1 drink
(apple or orange juice, fanta, ice tea, coca, sprite, diabolo, water syrup, ...)

Ham, french fries or Nuggets french fries or small pizza marguerite or ham or salami or Pasta bolognese or Minced steak, french fries

Ice cream, 1 scoop

MENU 21,90€

STARTERS

Terrine de campagne or Deep sried squid or Tomatoes, onions, olives or Coquille Saint-Jacques

DISHES

Filet of chicken, sauce of your choice or Chicken wings barbecue sauce and French fries or Lasagnes or mussels with shallots

DESSERTS

Ice cream, 2 scoops or Chocolate mousse or White cheese with red fruit coulis

PIZZAS

MARGUERITE *Tomato, cheese, olives*	9,90 €
OIGNONS *Tomato, cheese, onions, olives*	10,50 €
PROSCUTTO *Tomato, cheese, ham, olives*	10,70 €
DANOISE *Tomato, cheese, salami, olives*	10,70 €
NAPOLITAINE *Tomato, cheese, anchovy, capers, parsley, garlic dressing ,olives*	11,90 €
HAWAÏENNE *Tomato, cheese, ham, pineapple, olives*	11,90€
REINE *Tomato, cheese, ham, mushrooms, olives*	12,20€
4 SAISONS *Tomato, cheese, onions, artichoke, sweet pepper, mushrooms, olives*	12,20 €
NORDIKA *Tomato, cheese, salmon, fresh cream, parsley garlic dressing, olives*	12,50 €
SERENA *Tomato, cheese, tuna, sweet pepper, onions, olives*	12,50 €
4 FROMAGES *Tomato, cheese, roquefort, goat, mozzarella, olives*	12,50 €
FLAMANDE *Cheese, onions, lardons, fresh cream, olives*	12,70 €
KEBAB *Tomato, cheese, kebab meat, onions, fresh cream, olives*	12,70 €
PECHEUR *Tomato, cheese, seafood , parsley garlic dressing, olives*	12,90 €
BACCHUS *Tomato, cheese, minced meat, mushrooms, fresh cream, olives*	12,90 €
VOLCANO *Tomato, cheese, sweet pepper, chorizo, merguez, chilli, minced meat, olives*	13,90 €
SAVOYARDE *Potatoes, fresh cream, reblochon, lardons, onions, olives*	13,90 €
CALZONE *with salad* *Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg*	14,90 €
PIZZA ROULÉE DE LA PLAGE *Rallof, cheese, ham, parsley garlic dressing, with green Salad*	14,70 €
FORMULE ½ *½ Pizza of your choice with green salad (except rolled pizza)*	12,90 €

SUPPLEMENT TRIM OR EGG 1,50€

MENU 32,90€

or with sun bed 41€

STARTERS

Country ham or Smoked salmon with toasts
or Fish soup with garlic mayonnaise and croutons
or Salad, hot goat cheese or 12 mussels with garlic

DISHES

Dish of the day or Bavette sauce échalotte
or Spareribs of pork with barbecue sauce, french fries
or Sea Bass fillet (tomatoes, onions, garlic, basil, olive oil)
or Slice gigot of lamb or Ravioles with parmesanne sauce

DESSERTS

Cheese plate or Floating island or Chocolate mousse
or Burned cream or Cup of ice two scoops
or Beaten white cheese with red fruit coulis

ICE CREAM

Vanilla, chocolate, coffee, Cotton candy, caramel, strawberry, raspberry, mint with shavings, coconut with grated coconut, pistachio with pistachio shine, rum-grapes. Blackcurrant sorbet with blackcurrant berry, lemon sorbet, passion fruit sorbet, sorbet peach sorbet, pear sorbet.

2 SCOOPS	3,90 €
3 SCOOPS	5,20 €
CHANTILLY SUPPLEMENT	1,50 €
DAME BLANCHE	7,10 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS *Vanilla, chocolate, chocolate sauce, whipped cream*	7,10 €
CAFÉ LIÉGEOIS *Vanilla, coffee, coffee sauce, whipped cream*	7,10 €
PÊCHE MELBA *Vanilla, peach sorbet, pieces of peach, red fruit coulis, whipped cream*	7,50 €
BANANA SPLIT *Vanilla, chocolate, strawberry, banana (fruit) chocolate sauce, whipped cream*	8,90 €
COLONEL *Lemon sorbet, vodka*	8,50 €
FRAISE MELBA *Selon saison*	8,50 €

DESSERTS

CHEESE PLATE	5,50 €
CHOCOLATE MOUSSE	5,20 €
CRÈME BRÛLÉE	5,80 €
ILE FLOTTANTE	6,20 €
TARTE TATIN *vanilla, whipped cream*	6,90 €
MŒLLEUX AU CHOCOLAT *Chocolate cake on his bed of custard*	6,70 €
PROFITEROLES	7,50 €
CAFÉ GOURMAND	8,50 €
DESSERT DU JOUR *Dessert of the day*	6,70 €

SWEET CREPES

CRÊPE AU SUCRE OU CONFITURE *Sweet crepes sugar or jam*	2,90 €
CRÊPE NUTELLA OU CHANTILLY *Sweet crepes Nutella or whipped cream*	3,90 €
CRÊPE NUTELLA ET CHANTILLY *Sweet crepes Nutella and whipped cream*	4,90 €

BOISSONS CHAUDES

SHORT COFFEE	1,90 €
DECAFFEINATED COFFEE OR WITH MILK	2,00 €
CREAM COFFEE	3,20 €
DOUBLE COFFEE	3,40 €
HOT CHOCOLATE	3,20 €
CAPPUCCINO	3,70 €
VIENNESE COFFEE OR CHOCOLATE	4,20 €
TEA OR INFUSION	2,90 €
TEA WITH MILK OR LEMON	3,20 €

ALLERGENS

A list of allergens in the menu is available,
Do not hesitate to ask for it.

DECKCHAIR RENTAL 12€ PER DAY

SODAS

	25cl	33cl	50cl
COCA, FANTA,SPRITE	3,00 €		5,90 €
COCA ZERO, ICE TEA	3,10 €		5,90 €
JUS DE FRUITS	3,20 €		
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUM		3,50 €	
OASIS, COCA LIGHT, PERRIER		3,50 €	
ORANGINA, SODA CANETTE		3,50 €	
JUS DE FRUITS PRESSES			5,50 €
SUPPLEMENT SIROP, TRANCHE			0,20 €

APPETIZERS

RICARD, PASTIS, CASANIS (2cl)	3,00 €
PUNCH, SANGRIA (glass)	4,50 €
PUNCH, SANGRIA (pitcher 50cl)	11,90 €
PUNCH, SANGRIA (pitcher 1L)	19,90 €
MARTINI (6cl)	4,20 €
KIR CASSIS, PÊCHE, FRAMBOISE (8cl)	3,20 €
AMERICANO MAISON (10cl)	8,20 €
BABY (2cl)	3,90 €
WHISKY (4cl)	6,50 €
JACK DANIEL'S (4cl)	7,50 €
SAN BITTER (10cl)	3,10 €
APÉROL SPRITZ (10cl)	7,90 €

CHAMPAGNES

SENEZ (cup 8cl)	6,50 €
KIR ROYAL (8cl)	7,50 €
SENEZ (bottle 75cl)	50,00 €
RUINART (bottle 75cl)	90,00 €

WATER

	bottle 1/2L	bottle 1L
MINERAL WATER	4,00 €	5,50 €
SPARKLING WATER San Pellegrino	4,90 €	6,00 €

DIGESTIVE

Limoncello, Fernet Branca, Grappa, Sambuca (4cl) Amaretto, Calvados, Armagnac, Poire Williams, Get 27, Marc de Provence, Cognac, Cointreau, Bailey's, Grand Marnier, Drambuie, Marie Brizard	6,00 €
Irish Coffee (whisky) (16cl), French coffee (cognac) (4cl)	9,50 €
Dom Papa (4cl)	12,00 €
St James ambré, Baccardi (4cl)	6,00 €

WINES

	glass	25cl	50cl	100cl
WINES OF PAYS DU VAR *Pichet Rosé, Red, White*	2,50 €	5,00 €	9,90 €	18,50 €

CÔTES DE PROVENCE

	glass	50cl	75cl
Charme des Demoiselles AOP *Red, Rosé, White*	4 €	17 €	23,50 €
Sainte Roseline Prestige AOP *Rosé*	5 €	28,90 €	49 €
Domaine des Campaux AOP *«Les Cannissons» Rosé*	6 €	32 €	

BORDEAUX SUPÉRIEUR RED

	glass	75cl
Château le Mayne AOP	5 €	23,90 €

CÔTE DU RHÔNE RED

	glass	75cl
E. Guigal AOP	5 €	26 €

BOURGOGNE WHITE

	glass	75cl
Macon Villages AOP	6 €	30 €

BEERS

PRESSION (25cl)	3,00 €
PRESSION SIROP (25cl)	3,20 €
SERIEUX (50cl)	5,90 €
PELFORTH BRUNE (33cl)	4,50 €
1664,HEINEKEN (25cl)	4,50 €
DESPERADOS,HOOGARDEN (33cl)	6,00 €
RED BULL (25cl)	4,50 €

COCKTAILS WITH ALCOHOL

TI PUNCH *Rum, lime, sugar*	6,00 €
TEQUILA SUNRISE *Tequila and orange juice with grenadine*	8,50 €
CUBA LIBRE *Baccardi , coca, lime*	8,00 €
GIN FIZZ *Gin, lime, sugar and sparkling water*	8,60 €
MARGARITA *Tequila , cointreau, lime*	8,60 €
SEX ON THE BEACH *French vodka, alcohol, orange juice and pineapple juice with passion fruit, papaya, peach and melon flavours*	9,00 €
SWIMMING POOL *Rum from Guadeloupe, alcohol and pineapple juice with Curaçao and Pina Colada flavours* **Allergen: milk proteins*	9,00 €
69 *Rum from Guadeloupe, alcohol and pineapple juice, with dragon fruit, ginger and guava flavours*	9,00 €
BIKINI *Mexican tequila, gin, alcohol and pineapple juice with watermelon, raspberry and lemon flavours*	9,00 €
PINA COLADA *Rum, alcohol, pineapple juice and cream with coconut flavour* **Allergen: milk proteins*	9,00 €
CAIPIRINHA *Brazilian cachaça, alcohol, sugar and lime*	9,50 €
MOJITO *Rum, alcohol, fresh mint, lime, sugar and sparkling water*	9,90 €
MOJITO FRAISE *Rum, chopped mint, strawberry fruit, sugar and sparkling water*	10,90 €
MOJITO ROYAL *Rum, fresh mint, lime, sugar & champagne*	14,90 €

VIRGIN COCKTAILS

PARADISE DREAM *Pineapple juice bursting with strawb erry, raspberry, grenadine and white peach flavors*	7,00 €
CARIBBEAN SUN *An exotic whirlwind of orange juice flavoured with mango, passion fruit, papaya and kiwi*	7,00 €
COCONUT KING *An island delight made from pineapple juice and cream flavoured with coconut* *Allergen: milk proteins*	7,00 €
JUNGLE GREEN *A wild adventure made from orange juice flavoured with kiwi, banana, green apple and aloe vera*	7,00 €
VIP *A subtle blend of orange juice flavoured with lychee, rose and raspberry*	7,00 €
VIRGIN MOJITO *Fresh mint, lime, sugar and sparkling water*	7,00 €
PEACE & LOVE *An intense experience made from orange juice flavoured with jasmine, violet and hibiscus*	7,00 €
OCEAN KISS *A refreshing wave of pineapple juice flavoured with berries, orange, lemon, pear and ginger*	7,00 €

Prix nets service compris - L'abus d'alcool est dangereux à la santé, à consommer avec modération

LA PLAGE

RESTAURANT • GRIMAUD

Privatstrand • Bar • Snackbar • Pizza

Zum Mitnehmen • 7j/7 Non Stop

SALAT

SALADE VERTE, OLIVES *Grüner Salat, Oliven*	4,90 €
SALADE MIXTE *Salat, Tomaten, Zwiebeln, Oliven*	6,90 €
SALADE DE TOMATES Tomaten, Zwiebeln, Oliven	6,90 €
SALADE NICOISE *Salat, Tomaten, Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Ei, Paprika, Oliven*	13,20 €
SALADE DE CHEVRE CHAUD *Salat, Tomaten, gebackener Ziegenkäse, Olivenöl, Basilikum,Nüssen, Zwiebeln, Oliven*	13,50 €
SALADE PAYSANNE *Salat, Tomaten, Speck, Emmentaler Käsewürfel, Kartoffeln, Croutons, Spiegelei, Zwiebeln, Oliven*	14,20 €
SALADE ITALIENNE *Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Grana Padano, Olivenöl, Basilikum*	13,90 €
SALADE FRAICHEUR *Salat, Tomaten, geräucherter Lachs, Garnelen, Jakobsmuscheln*	14,70 €

VORSPEISSEN

PAIN A L'AIL *Knoblauchbrot*	5,00 €
OEUFS DURS MAYONNAISE *Eier mit Mayonnaise*	5,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS *Frittierte Tintenfischringe*	7,90 €
COQUILLE SAINT-JACQUES *überbackene Jakobsmuscheln*	8,90 €
JAMBON CRU *Roher Schinken*	10,90 €
12 MOULES FARCIES *12 überbackene Miesmuscheln*	11,50 €
SOUPE DE POISSONS *Fischsuppe mit Knoblauch-Mayonnaise und Croutons*	11,50 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ et ses toasts *Räucherlachs mit Toast*	13,20 €
MELON A L' ITALIENNE *Melone mit italienischem Schinken*	13,90 €
RINDFLEISCH CARPACCIO	11,50 €

ZUM TEILEN

PLANCHE MIXTE *Gemischte Platte mit Wurst und Käse*	22,00 €

FLEISCHGERICHTE

FILET DE POULET *Hähnchenbrustfilet mit Pilzsoße oder Roquefortsoße oder Pfeffesoße*	13,50 €
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU *Lammscheibe aus der Keule*	13,90 €
TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE *Spareribs, Barbecuesoße mit Pommes Frite*	14,90 €
BAVETTE SCHALOTTENSOßE	15,90 €
ENTRECOTE	18,50 €
FILET DE BŒUF *Rinderfilet*	23,90 €
ESCALOPE MILANAISE ET SES LINGUINES À LA SAUCE NAPOLITAINE *Breaded cutlet Veal with pasta*	23,00 €
SAUCE *Soßen nach Wahl: Pilzsoße, Roquefortsoße, Pfeffersoße*	2,50 €

UNSER FLEISCHGERICHTE SIND MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE GARNIERT

PASTA

LINGUINES A LA BOLOGNAISE	10,50 €
LINGUINES A LA CARBONARA *oder mit Roquefort- oder Champignonsoße*	11,90 €
LASAGNES	13,90 €
RAVIOLI IN PARMESANSOßE	13,90 €

Unsere hausgemachten Gerichte werden vor Ort aus Rohprodukten zubereitet.
Service im Preis inbegriffen.

FISCHGERICHTE

MOULES A LA MARINIERE frites *Muscheln in Weißweinsoße und Pommes Frites*	14,40 €
MOULES AU ROQUEFORT frites *Muscheln mit Roquefortsoße und Pommes Frites*	15,50 €
PAVE DE SAUMON sauce basilic *Lachs mit Basilikumsauce*	16,90 €
DORADE ENTIERE *Goldbrasse*	22,50 €
GAMBAS A LA PROVENCALE *Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräuteröl*	22,50 €
LA MARMITE DU PECHEUR *Gemischter Fischtopf*	23,50 €
PANACHE DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES *Riesengarnelen und Jakobsmuscheln*	23,50 €

ALLE FISCHGERICHTE SIND MIT REIS UND GEMÜSE GARNIERT

SNACKS

ASSIETTE DE FRITES *Portion Pommes Frites*	4,00 €
NUGGETS FRITES *Hähnchen-Nuggets - Pommes Frites*	9,70 €
1/2 POULET ROTI FRITES *½ Hähnchen mit Pommes Frites*	12,90 €
STEACK HACHÉ BOUCHER FRITES *Hacksteak mit Pommes Frites und grünen Salat*	11,20 €
BEIGNETS DE CALAMARS FRITES *Frittierte Tintenfischringe mit Pommes Frites*	10,90 €
WINGS DE POULET FRITES SAUCE BARBECUE *Hähnchenflügel mit Pommes Frites und Barbecuesoße*	10,90 €

BURGERS

HAMBURGER FRITES (150g)	12,50 €
CHEESEBURGER FRITES (150g)	13,50 €
CHEESEBACON BURGER FRITES (150g)	14,50 €

KINDERMENÜ 10,90€

Ein Glas
(Apfel- oder Orangensaft, Fanta, Eistee, Coca Cola, Sprite, Diabolo, Wassersirup, ...)

Schinken Pommes oder Nuggets Pommes
oder kleine Pizza Margerita oder Schinken oder Salami
oder Pasta Bolognese oder Hacksteak mit Pommes Frites

eine Kugel Eis

MENÜ FÜR 21,90€

VORSPEISE

Terrine de campagne Fleischpastete
oder Frittierte Tintenfischringe
oder Tomatensalat, Zwiebeln, Oliven
oder überbackene Jakobsmuscheln

HAUPTGERICHT

Hähnchenfilet mit Sauce Ihrer Wahl
oder Hähnchenflügel mit Pommes Frites und Barbecuesoße
oder Lasagnes oder Muscheln in Weißweinsoße

DESSERT

kleiner Eisbecher (2 Kugeln) oder Mousse au chocolat
oder Frischkäse mit roten Früchten

PIZZAS

MARGUERITE *Tomaten, Käse, Oliven*	9,90 €
OIGNONS *Tomaten, Käse, Zwiebeln, Oliven*	10,50 €
PROSCUTTO *Tomaten, Käse, Schinken, Oliven*	10,70 €
DANOISE *Tomaten, Käse, Salami, Oliven*	10,70 €
NAPOLITAINE *Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern, Petersilie, Oliven*	11,90 €
HAWAÏENNE *Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oliven*	11,90€
REINE *Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven*	12,20€
4 SAISONS *Tomaten, Käse, Zwiebeln, Artischocken, Paprika, Champignons, Oliven*	12,20 €
NORDIKA *Tomaten, Käse, Lachs, Sahne, Petersilie, Oliven*	12,50 €
SERENA *Tomaten, Käse, Thunfisch, Paprika, Zwiebeln, Oliven*	12,50 €
4 FROMAGES *Tomaten, Käse, Roquefort, Ziegenkäse, Mozzarella, Oliven*	12,50 €
FLAMANDE *Käse, Zwiebeln, Speck, Sahne, Oliven*	12,70 €
KEBAB *Tomaten, Käse, Kebab-Fleisch, Zwiebeln, Sahne, Oliven*	12,70 €
PECHEUR *Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Kräuteröl, Oliven*	12,90 €
BACCHUS *Tomaten, Käse, Hackfleisch, Champignons, Sahne, Oliven*	12,90 €
VOLCANO *Tomaten, Käse, Paprika, Chorizo, würzige Wurst, Chili, Hackfleisch, Oliven*	13,90 €
SAVOYARDE *artoffeln, Sahne, Reblochon-Käse, Speckwürfel, Zwiebeln, Oliven*	13,90 €
CALZONE *with salad Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Ei*	14,90 €
PIZZA ROULÉE DE LA PLAGE *Pizzarolle mit Tomaten, Käse, Schinken, Kräuteröl, mit Salat*	14,70 €
FORMULE ½ *Formel ½ Pizza nach Wahl mit einem gemischten Salat (außer gerollte Pizza)*	12,90 €

ZUSÄTZLICHER BELAG ODER EI 1,50€

MENÜ FÜR 32,90€

oder auf der Strandliege für 41€

VORSPEISE

Roher Schinken oder Räucherlachs mit Toast
oder Fischsuppe mit Knoblauch-Mayonnaise und Croutons
oder warmer Ziegenkäse-Salat oder 12 überbackene Muscheln

HAUPTGERICHT

Tagesgericht oder Bavette Schalottensoße
oder Spareribs mit Barbecuesoße und Pommes Frites
oder Wolfsbarschfilet, Sauce mèridionale
(Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl)
oder Lammscheibe oder Ravioli in Parmesansoße

DESSERT

Käseteller oder Ile flottante oder Mousse au chocolat
oder Crème brulée oder kleiner Eisbecher (2 Kugeln)
oder Frischkäse mit roten Früchten

EIS

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zuckerwatte , Karamell, Erdbeere, Himbeere, Minze mit Schoko-Chips, Kokos mit Kokosraspeln, Pistazien hell, Rum-Rosinen.

Sorbets : Schwarze Johannisbeeren, Zitrone, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne Beeren, Zitrone Fruchteis, Sorbet Passionsfrucht,

EISBECHER 2 KUGELN	3,90 €
EISBECHER 3 KUGELN	5,20 €
MIT SCHLAGSAHNE	1,50 €
DAME BLANCHE	7,10 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS *Vanille, Schokolade, Schokoladensauce, Schlagsahne*	7,10 €
CAFÉ LIÉGEOIS *Vanille, Kaffee, Kaffeesauce, Schlagsahne*	7,10 €
PÊCHE MELBA *Vanille, Pfirsichsorbet, Pfirsichstücke, rote Früchte, Schlagsahne*	7,50 €
BANANA SPLIT *Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane (Obst) Schokoladensauce, Schlagsahne*	8,90 €
COLONEL *Zitronensorbet, Wodka*	8,50 €
FRAISE MELBA *Selon saison*	8,50 €

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES *Käseplatte*	5,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	5,20 €
CRÈME BRÛLÉE	5,80 €
ILE FLOTTANTE	6,20 €
TARTE TATIN *Vanille, Schlagsahne*	6,90 €
MŒLLEUX AU CHOCOLAT *Schokoladenkuchen mit Pudding*	6,70 €
PROFITEROLES	7,50 €
CAFÉ GOURMAND	8,50 €
DESSERT DU JOUR *Tagesdessert*	6,70 €

CREPES

CRÊPE AU SUCRE OU CONFITURE *mit Zucker oder Marmelade*	2,90 €
CRÊPE NUTELLA® OU CHANTILLY *mit Nutella® oder Schlagsahne*	3,90 €
CRÊPE NUTELLA® ET CHANTILLY *mit Nutella® und Schlagsahne*	4,90 €

HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ EXPRESSO	1,90 €
DÉCAFEINÉ OU NOISETTE *koffeinfreier Kaffee oder mit Milch*	2,00 €
CAFÉ CRÈME	3,20 €
DOUBLE CAFÉ	3,40 €
CHOCOLAT CHAUD *Heiße Schokolade*	3,20 €
CAPPUCCINO	3,70 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,20 €
THÉ NATURE OU INFUSION *Tee*	2,90 €
THÉ AU LAIT OU AU CITRON *Zitronentee oder Tee mit Milch*	3,20 €

ALLERGENE

Eine Liste der Allergene in den Gerichten ist verfügbar, zögern Sie nicht danach zu fragen.

STRANDLIEGE 12 € PRO TAG

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	25cl	33cl	50cl
COCA, FANTA,SPRITE	3,00 €		5,90 €
COCA ZERO, EISTEE	3,10 €		5,90 €
SAFT	3,20 €		
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUM		3,50 €	
OASIS, COCA LIGHT, PERRIER		3,50 €	
ORANGINA, GETRÄNKEDOSE		3,50 €	
FRISCH GEPRESSTER FRUCHTSAFT			5,50 €
MIT SIROP ODER FRUCHTSCHEIBE			0,20 €

APPETIZERS

RICARD, PASTIS, CASANIS (2cl)	3,00 €
PUNCH, SANGRIA (glas)	4,50 €
PUNCH, SANGRIA (Krug 50cl)	11,90 €
PUNCH, SANGRIA (Krug 1L)	19,90 €
MARTINI (6cl)	4,20 €
KIR CASSIS, PFIRSICH, HIMBEERE (8cl)	3,20 €
AMERICANO MAISON (10cl)	8,20 €
BABY (2cl)	3,90 €
WHISKY (4cl)	6,50 €
JACK DANIEL'S (4cl)	7,50 €
SAN BITTER (10cl)	3,10 €
APÉROL SPRITZ (10cl)	7,90 €

CHAMPAGNES

SENEZ (glas 8cl)	6,50 €
KIR ROYAL (8cl)	7,90 €
SENEZ (flasche 75cl)	50,00 €
RUINART (flasche 75cl)	90,00 €

WATER

	flasche 1/2L	flasche 1L
MINERALWASSER	4,00 €	5,50 €
SPRUDEL San Pellegrino	4,90 €	6,00 €

DIGESTIVE

Limoncello, Fernet Branca, Grappa, Sambuca (4cl) **Amaretto, Calvados, Armagnac, Poire Williams, Get 27, Marc de Provence, Cognac, Cointreau, Bailey's, Grand Marnier, Drambuie, Marie Brizard**	6,00 €
Irish Coffee (whisky), **French coffee** (cognac) (4cl)	9,00 €
Dom Papa (4cl)	12,00 €
St James ambré, Baccardi (4cl)	6,00 €

WEIN

	glas	25cl	50cl	100cl
PAYS DU VAR *Krug Rosé, Rotwein, Weißwein*	2,50 €	5,00 €	9,90 €	18,50 €

CÔTES DE PROVENCE

	glas	50cl	75cl
Charme des Demoiselles AOP *Rotwein, Rosé, Weißwein*	4 €	17 €	23,50 €

	glas	75cl	150cl
Sainte Roseline Prestige AOP *Rosé*	5 €	28,90 €	49 €

	glas	75cl
Domaine des Campaux AOP *«Les Cannissons» Rosé*	6 €	32 €

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROTWEIN

	glas	75cl
Château le Mayne AOP	5 €	23,90 €

CÔTE DU RHÔNE ROTWEIN

	glas	75cl
E. Guigal AOP	5 €	26 €

BOURGOGNE WEIßWEIN

	glas	75cl
Macon Villages AOP	6 €	30 €

BIER

VOM FASS (25cl)	3,00 €
VOM FASS MIT SIRUP (25cl)	3,20 €
VOM FASS (GROß)	5,90 €
PELFORTH BRUNE (33cl)	4,50 €
1664,HEINEKEN (25cl)	4,50 €
DESPERADOS,HOOGARDEN (33cl)	6,00 €
RED BULL (25cl)	4,50 €

COCKTAILS MIT ALKOHOL

TI PUNCH *Rum, Limette, Zucker* — 6,00 €

TEQUILA SUNRISE *Tequila mit Orangensaft und Grenadine* — 8,50 €

CUBA LIBRE *Baccardi , coca, Limette* — 8,00 €

GIN FIZZ *Gin, Zitrone, Rohrzucker, Mineralwasser* — 8,60 €

MARGARITA *Tequila , Cointreau, Zitrone* — 8,60 €

SEX ON THE BEACH — 9,00 €
Wodka, Orangensaft, Ananassaft mit den Aromen von Maracuja, Papaya, Pfirsich und Melone

SWIMMING POOL **Allergen: Milcheiweiß* — 9,00 €
Rum und Ananassaft mit dem Aroma von Curacao und Pina Colada

69 — 9,00 €
Rum, Ananassaft mit den Aromen von Drachenfrucht, Ingwer und Guave

BIKINI — 9,00 €
Tequila, Ananassaft mit den Aromen von Wassermelone, Himbeere und Zitrone

PINA COLADA **Allergen: Milcheiweiß* — 9,00 €
Rum, Ananassaft, Sahne, Kokosaroma

CAIPIRINHA — 9,50 €
Cachaça, Zucker und Limette

MOJITO — 9,90 €
Rum, frische Minze, Limette, Zucker und ein Schuss Sprudel

MOJITO FRAISE — 10,90 €
Rum, frische Minze, Erdbeere, Zucker und ein Schuss Sprudel

MOJITO ROYAL — 14,90 €
Rum, frische Minze, Limette, Zucker und Champagner

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

PARADISE DREAM — 7,00 €
Ananassaft mit den fruchtigen Aromen von Erdbeere, Himbeere, Grenadine und weißem Pfirsich

CARIBBEAN SUN — 7,00 €
Ein exotischer Wirbel aus Orangensaft mit den Aromen von Mango, Maracuja, Papaya und Kiwi

COCONUT KING **Allergen: Milcheiweiß* — 7,00 €
Genuss der Südsee aus Ananassaft und Sahne mit Kokosaroma

JUNGLE GREEN — 7,00 €
Eine wilde Expedition aus Orangensaft mit dem Geschmack von Kiwi, Banane, grüner Apfel und Aloe Vera

VIP — 7,00 €
Raffinierter Cocktail aus Orangensaft mit dem Geschmack von Litschi, Rose und Himbeere

VIRGIN MOJITO — 7,00 €
Frische Minze, Limette, Zucker und ein Schuss Sprudel

PEACE & LOVE — 7,00 €
Ein stimmungsvoller Genuss aus Orangensaft mit den Aromen von Jasmin, Veilchen und Hibiskus

OCEAN KISS — 7,00 €
Eine Welle der Erfrischung mit Ananassaft und den Aromen von Waldfrüchten, Orange, Zitrone, Birne und Ingwer

Nettopreise – Service eingeschlossen
Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich – in Maßen konsumieren