



LA PLAGE

RESTAURANT • GRIMAUD

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

NOS SALADES

SALADE VERTE, OLIVES	5,90 €
SALADE MIXTE <i>Salade, tomates, oignons, olives</i>	7,90 €
SALADE DE TOMATES <i>Tomates, oignons, olives</i>	7,90 €
SALADE NICOISE	14,90 €
<i>Salade, tomates, thon, anchois, haricots verts, pommes de terre, œuf, poivrons, olives</i>	
SALADE DE CHEVRE CHAUD	15,50 €
<i>Salade, tomates, chèvre, huile d'olive, basilic, noix, oignons, olives</i>	
SALADE ITALIENNE	15,90 €
<i>Tomates, mozzarella, jambon cru, grana padano, huile d'olive, basilic</i>	
SALADE FRAICHEUR	16,90 €
<i>Salade, tomates, saumon fumé, crevettes, noix de saint-jacques</i>	

NOS ENTRÉES

PAIN A L'AIL	6,50 €
OEUF DURS MAYONNAISE	6,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS	10,50 €
JAMBON CRU	12,50 €
12 MOULES FARCIES	13,90 €
SOUPE DE POISSONS	13,50 €
<i>Servie avec sa rouille et ses croutons</i>	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ <i>et ses toasts</i>	15,50 €
MELON A L'ITALIENNE <i>(selon saison)</i>	15,90 €
CARPACCIO DE BOEUF	14,50 €

À PARTAGER

ASSIETTE DE TAPAS	29,00 €
<i>Beignets de fleurs de courgettes, beignets d'oignons, nems, sticks de fromage</i>	

NOS VIANDES

FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE	16,90 €
OU ROQUEFORT OU POIVRE	
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL	17,50 €
TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE	24,90 €
<i>Frites et salade verte</i>	
BAVETTE SAUCE ÉCHALOTE	21,50 €
ENTRECOTE	25,50 €
FILET DE BŒUF	30,00 €
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	29,90 €
ET SES LINGUINES À LA SAUCE NAPOLITAINE	
SAUCE AU CHOIX <i>Forestière, roquefort, poivre</i>	3,00 €

TOUTES NOS VIANDES SONT GARNIES
AVEC FRITES ET LEGUMES

NOS PÂTES

LINGUINES A LA BOLOGNAISE	13,90 €
LINGUINES A LA CARBONARA	14,90 €
OU AU ROQUEFORT OU AUX CHAMPIGNONS	
LASAGNES <i>et salade verte</i>	16,90 €
RAVIOLES À LA PARMESANNE <i>et salade verte</i>	17,50 €

NOS POISSONS

MOULES A LA MARINIÈRE frites	16,90 €
MOULES AU ROQUEFORT frites	18,90 €
PAVE DE SAUMON sauce basilic	21,50 €
DORADE ENTIÈRE	26,90 €
GAMBAS A LA PROVENCALE	27,50 €
FILET DE LOUP sauce vierge	25,50 €
LA MARMITE DU PECHEUR	29,50 €

TOUTS NOS POISSONS SONT GARNIS
DE RIZ ET LEGUMES

SNACK

ASSIETTE DE FRITES	5,50 €
NUGGETS FRITES	11,50 €
1/2 POULET ROTI FRITES <i>et salade verte</i>	15,50 €
STEACK HACHÉ BOUCHER FRITES <i>et salade verte</i>	13,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS FRITES <i>et salade verte</i>	14,50 €
WINGS DE POULET FRITES SAUCE BARBECUE <i>et salade verte</i>	14,50 €

NOS BURGERS

HAMBURGER FRITES <i>et salade verte (150g)</i>	15,50 €
CHEESEBURGER FRITES <i>et salade verte (150g)</i>	16,50 €

MENU ENFANTS 12,90€

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 Steak haché frites

1 Glace 1 boule ou une petite glace

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



NOS PIZZAS

MARGUERITE <i>Tomate, fromage, olives</i>	12,50 €
OIGNONS <i>Tomate, fromage, oignons, olives</i>	12,90 €
PROSCIUTTO <i>Tomate, fromage, jambon, olives</i>	13,90 €
DANOISE <i>Tomate, fromage, salami, olives</i>	14,50 €
NAPOLITAINE	14,90 €
<i>Tomate, fromage, anchois, capres, persillade, olives</i>	
HAWAÏENNE <i>Tomate, fromage, jambon, ananas, olives</i>	14,50 €
REINE <i>Tomate, fromage, jambon, champignons, olives</i>	14,90 €
CHORIZO <i>Tomate, fromage, chorizo, olives</i>	14,50 €
4 SAISONS	14,90 €
<i>Tomate, fromage, oignons, artichauts, poivrons, champignons, olives</i>	
BIANCA	14,90 €
<i>Crème fraîche, fromage, jambon, champignons, olives</i>	
NORDIKA	14,90 €
<i>Tomate, fromage, saumon, crème fraîche, persillade, olives</i>	
SERENA	14,90 €
<i>Tomate, fromage, thon, poivrons, oignons, olives</i>	
4 FROMAGES	15,50 €
<i>Tomate, fromage, roquefort, chèvre, mozzarella, olives</i>	
FLAMANDE <i>Fromage, oignons, lardons, crème fraîche, olives</i>	15,50 €
KEBAB	14,90 €
<i>Tomate, fromage, viande kebab, oignons, crème fraîche, olives</i>	
PECHEUR	16,90 €
<i>Tomate, fromage, fruits de mer, persillade, olives</i>	
BACCHUS	16,90 €
<i>Tomate, fromage, viande hachée, champignons, crème fraîche, olives</i>	
VOLCANO	16,90 €
<i>Tomate, fromage, poivrons, chorizo, merguez, piment, viande hachée, olives</i>	
SAVOYARDE	17,50 €
<i>Pommes de terre, crème fraîche, reblochon, lardons, oignons, olives</i>	
CALZONE <i>avec salade verte</i>	18,50 €
<i>Tomate, fromage, jambon, champignons, oeuf</i>	
PIZZA ROULÉE DE LA PLAGE	18,50 €
<i>Tomate, fromage, jambon, persillade avec une salade verte</i>	
FORMULE 1/2 <i>avec une salade mixte (sauf pizza roulée)</i>	15,90 €

SUPPLEMENT GARNITURE OU OEUF 2,00€

MENU À 38,90€

ou avec un transat à 53€ (sauf soirée)

ENTRÉES

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

PLATS

Plat du jour ou Bavette sauce échalote
ou Filet de loup sauce vierge
ou Tranche de gigot d'agneau
ou Ravioles à la sauce parmesanne

DESSERTS

Dessert du jour ou Ile flottante ou Mousse au chocolat
ou Crème brûlée ou Coupe de glaces deux boules
ou Fromage blanc avec coulis de fruits rouges

NOS GLACES

<i>Vanille, chocolat, café, Barbe à papa, caramel, fraise, framboise, menthe avec copeaux, noix de coco avec coco râpée, pistache avec éclat de pistache, rhum-raïsans. Sorbet cassis avec baie de cassis, sorbet citron, sorbet fruit de la passion, sorbet pêche de vigne, sorbet poire.</i>	
COUPE 2 BOULES	5,00 €
COUPE 3 BOULES	6,90 €
SUPLÉMENT CHANTILLY	2,50 €
DAME BLANCHE	9,90 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9,90 €
<i>Vanille, chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	9,90 €
<i>Vanille, café, sauce café, chantilly</i>	
PÊCHE MELBA	10,50 €
<i>Vanille, sorbet pêche, morceaux de pêche, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
BANANA SPLIT	10,50 €
<i>Vanille, chocolat, fraise, banane (fruit) sauce chocolat, chantilly</i>	
COLONEL <i>Sorbet citron, vodka</i>	10,50 €
FRAISE MELBA <i>Selon saison</i>	11,50 €

NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR	9,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES	9,90 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,90 €
FROMAGE BLANC <i>avec coulis de fruits rouges</i>	7,50 €
CRÈME BRÛLÉE	8,50 €
ILE FLOTTANTE	8,50 €
TARTE TATIN <i>Vanille, chantilly</i>	9,50 €
MÛLLEUX AU CHOCOLAT <i>Sur son lit de crème anglaise</i>	9,50 €
PROFITEROLES	10,50 €
CAFÉ GOURMAND	11,50 €

NOS CREPES

CRÊPE AU SUCRE	4,00 €
CRÊPE CONFITURE	5,00 €
CRÊPE NUTELLA® OU CHANTILLY	6,00 €
CRÊPE NUTELLA® ET CHANTILLY	7,50 €

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2,00 €
DÉCAFEINÉ OU NOISETTE	2,20 €
CAFÉ CRÈME	3,90 €
DOUBLE CAFÉ	3,80 €
CHOCOLAT CHAUD	3,90 €
CAPPUCCINO	4,50 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5,00 €
THÉ NATURE OU INFUSION	3,50 €
THÉ AU LAIT OU AU CITRON	4,00 €

ALLERGÈNES

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

TRANSAT 18 € LA JOURNÉE

NOS SODAS

	25cl	33cl	50cl
COCA, FANTA, SPRITE	3,90 €	6,50 €	
COCA ZERO, FUZE TEA	3,90 €	6,50 €	
JUS DE FRUITS	4,00 €		
SCHWEPES, SCHWEPES AGRUM	4,50 €		
OASIS, COCA LIGHT, PERRIER	4,50 €		
ORANGINA, SODA CANETTE	4,50 €		
JUS DE FRUITS PRESSES	5,90 €		
RED BULL	5,00 €		
SUPPLEMENT SIROP, TRANCHE			0,30 €
SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT			1,00 €

NOS APÉRITIFS

RICARD, PASTIS, CASANIS (2cl)			4,00 €
PUNCH, SANGRIA	le verre	50cl	100cl
	5,50 €	12,90 €	21,90 €
MARTINI (6cl)			4,90 €
KIR CASSIS, PECHE, FRAMBOISE (8cl)			4,00 €
APÉROL SPRITZ (10cl)			9,90 €
AMERICANO MAISON (10cl)			9,50 €
BABY (2cl)			4,50 €
WHISKY (4cl)			7,50 €
JACK DANIEL'S (4cl)			8,90 €
APÉROL SPRITZ (20cl) sans alcool			6,90 €
SAN BITTER (10cl) sans alcool			4,50 €

NOS CHAMPAGNES

SENEZ (la coupe 8cl)	7,90 €
KIR ROYAL (8cl)	8,90 €
SENEZ (la bouteille 75cl)	70,00 €
RUINART (la bouteille 75cl)	140,00 €

NOS DIGESTIFS

Limoncello, Amaretto, Get 27, Marie Brizard, Bailey's (4cl)	7,00 €
Fernet Branca, Grappa, Sambuca, Calvados, Armagnac, Poire Williams, Marc de Provence, Cognac, Cointreau, Grand Marnier, Drambuie (4cl)	8,00 €
Irish Coffee (whisky) (16cl), French coffee (cognac) (16cl)	10,50 €
Dom Papa Chartreuse (4cl)	12,00 €
St James ambré, Baccardi (4cl)	8,00 €

NOS VINS

PAYS DU VAR	le verre	25cl	50cl	100cl
Pichet Rosé, Rouge, Blanc	3,00 €	6,00 €	10,90 €	19,90 €
CÔTES DE PROVENCE				
Charme des Demoiselles AOP	le verre	50cl	75cl	
Rouge, Rosé, Blanc	5,00 €	22,50 €	28,50 €	
Sainte Roseline AOP	le verre	75cl	150cl	
Prestige Rosé	6 €	36 €	70 €	
Prestige Rouge	6 €	36 €		
Domaine Siouvette AOP	le verre	75cl		
Rouge, Rosé	6 €	32 €		
Château de St Martin AOP	le verre	75cl		
Grande réserve Rouge, Rosé	7 €	45 €		
BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE	le verre	75cl		
Château le Mayne AOP	6 €	29 €		
CÔTE DU RHÔNE ROUGE	le verre	75cl		
Les essais AOP	6 €	30 €		
BOURGOGNE BLANC	le verre	75cl		
Macon Villages AOP	6 €	30 €		
PROSECCO	le verre (10cl)	75cl		
	6 €	35 €		

NOS EAUX

	Bouteille 1/2L	Bouteille 1L
EAU MINÉRALE	5,50 €	7,00 €
EAU GAZEUSE San Pellegrino	5,50 €	7,00 €

NOS BIÈRES

PRESSION (25cl)	4,00 €
PRESSION SIROP (25cl)	4,30 €
PRESSION PICON (25cl)	5,00 €
SÉRIEUX (50cl)	7,50 €
PELFORTH BRUNE (33cl)	5,90 €
1664, HEINEKEN (25cl)	5,00 €
DESPERADOS, HOOGARDEN (33cl)	6,50 €
LEFFE (33cl)	6,00 €
BIÈRE SANS ALCOOL (33cl)	5,50 €

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

TI PUNCH Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	7,50 €
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange et grenadine	9,90 €
CUBA LIBRE Baccardi, coca, citron vert	10,90 €
GIN FIZZ Gin, citron, sucre de canne, eau gazeuse	9,90 €
MARGARITA Tequila, cointreau, citron vert	10,50 €
SEX ON THE BEACH	10,00 €
Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon	
SWIMMING POOL * Allergène : protéines de lait	10,00 €
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, saveurs curaçao et pina colada	
69	10,00 €
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums fruit du dragon, gingembre et goyave	
BIKINI	10,00 €
Téquila mexicaine, gin, alcool, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron	
PINA COLADA * Allergène : protéines de lait	10,00 €
Rhum, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco	
CAIPIRINHA	11,50 €
Cachaça brésilienne, alcool, sucre et citron vert	
MOJITO	11,50 €
Rhum menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse	
MOJITO FRAISE	12,50 €
Rhum, menthe hachée, fraise fruit, sucre et eau gazeuse	
MOJITO ROYAL	15,90 €
Rhum menthe fraîche, citron vert, sucre et champagne	

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

PARADISE DREAM	8,50 €
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche	
CARIBBEAN SUN	8,50 €
Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi	
COCONUT KING * Allergène : protéines de lait	8,50 €
Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco	
JUNGLE GREEN	8,50 €
Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloé vera	
VIRGIN MOJITO	8,50 €
Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse	
PEACE & LOVE	8,50 €
Évasion intense au jus d'orange, parfums jasmin, violette et hibiscus	
OCEAN KISS	8,50 €
Vague rafraîchissante au jus d'ananas, aromatisée fruits des bois, orange, citron, poire et gingembre	



LA PLAGE

RESTAURANT • GRIMAUD

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

SALADS

SALADE VERTE, OLIVES	5,90 €
SALADE MIXTE Salad, tomatoes, onions, olives	7,90 €
SALADE DE TOMATES Tomatoes, onions, olives	7,90 €
SALADE NICOISE Salad, tomatoes, tuna, anchovy, french beans, potatoes, egg, sweet peppers, olives	14,90 €
SALADE DE CHEVRE CHAUD Salad, tomatoes, hot goat cheese, basilic, nuts, onions, olives	15,50 €
SALADE ITALIENNE Tomatoes, mozzarella, cured ham, grana padano, huile d'olive, basilic	15,90 €
SALADE FRAICHEUR Salad, tomatoes, smoked salmon, prawns, scallops	16,90 €

STARTERS

PAIN A L'AIL Garlic bread	6,50 €
OEUF DURS MAYONNAISE Eggs mayonnaise	6,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS Deep fried squid	10,50 €
JAMBON CRU Country ham	12,50 €
12 MOULES FARCIES 12 Mussels with garlic	13,90 €
SOUPE DE POISSONS Fish soup with garlic mayonnaise and croutons	13,50 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ et ses toasts Smoked salmon with toasts	15,50 €
MELON A L'ITALIENNE Melone with italian ham	15,90 €
BEEF CARPACCIO	14,50 €

TO SHARE

ASSIETTE DE TAPAS Zucchini flower fritters, onion fritters, spring rolls, cheese sticks	29,00 €
---	---------

MEAT

FILET DE POULET Chicken fillet with sauce of your choice : mushrooms or roquefort or pepper	16,90 €
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU slice gigot of lamb	17,50 €
TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE Spareribs of pork with barbecue sauce	24,90 €
BAVETTE SAUCE ÉCHALOTTE	21,50 €
ENTRECOTE	25,50 €
FILET DE BŒUF	30,00 €
ESCALOPE MILANAISE	29,90 €
ET SES LINGUINES À LA SAUCE NAPOLITAINE Breaded cutlet Veal with pasta	
SAUCE Mushrooms, roquefort cheese or pepper sauce	3,00 €

OUR MEATS ARE WITH FRENCH FRIED AND VEGETABLES

PASTA

LINGUINES A LA BOLOGNAISE Pasta with bolognese	13,90 €
LINGUINES A LA CARBONARA Pasta with carbonara or roquefort sauce or mushrooms sauce	14,90 €
LASAGNES with salad	16,90 €
RAVIOLES A LA PARMESANNE Ravioli with parmesane cheese sauce and salad	17,50 €

FISHES

MOULES A LA MARINIÈRE frites Mussels with shallots and french fries	16,90 €
MOULES AU ROQUEFORT frites Mussels with roquefort sauce and french fries	18,90 €
PAVE DE SAUMON sauce basilic Salmon with basilic sauce	21,50 €
DORADE ENTIÈRE Sea bass	26,90 €
GAMBAS A LA PROVENCALE King prawns with garlic and parsley sauce	27,50 €
FILET DE LOUP sauce vierge	25,50 €
LA MARMITE DU PECHEUR Pot of the fisherman	29,50 €

OUR FISH ARE WITH RICE AND VEGETABLES

SNACK

ASSIETTE DE FRITES	5,50 €
NUGGETS FRITES Chicken nuggets and french fries	11,50 €
1/2 POULET ROTI FRITES ½ chicken, french fries and salad	15,50 €
STEACK HACHÉ BOUCHER FRITES Minced steak, french fries and salad	13,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS FRITES Deep fried squid with andalouse sauce, french fries and salad	14,50 €
WINGS DE POULET FRITES SAUCE BARBECUE Chicken wings with barbecue sauce, french fries and salad	14,50 €

BURGERS

HAMBURGER FRITES (150g)	15,50 €
CHEESEBURGER FRITES (150g)	16,50 €

KIDS MENU 12,90€

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 or little ice cream

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



PIZZAS

MARGUERITE Tomato, cheese, olives	12,50 €
OIGNONS Tomato, cheese, onions, olives	12,90 €
PROSCIUTTO Tomato, cheese, ham, olives	13,90 €
DANOISE Tomato, cheese, salami, olives	14,50 €
NAPOLITAINE Tomato, cheese, anchovy, capers, parsley, garlic dressing ,olives	14,90 €
HAWAÏENNE Tomato, cheese, ham, pineapple, olives	14,50 €
REINE Tomato, cheese, ham, mushrooms, olives	14,90 €
CHORIZO Tomato, cheese, chorizo, olives	14,50 €
4 SAISONS Tomato, cheese, onions, artichoke, sweet pepper, mushrooms, olives	14,90 €
BIANCA Fresh cream, cheese, ham, mushrooms, olives	14,90 €
NORDIKA Tomato, cheese, salmon, fresh cream, parsley garlic dressing, olives	14,90 €
SERENA Tomato, cheese, tuna, sweet pepper, onions, olives	14,90 €
4 FROMAGES Tomato, cheese, roquefort, goat, mozzarella, olives	15,50 €
FLAMANDE Cheese, onions, lardons, fresh cream, olives	15,50 €
KEBAB Tomato, cheese, kebab meat, onions, fresh cream, olives	14,90 €
PECHEUR Tomato, cheese, seafood, parsley garlic dressing, olives	16,90 €
BACCHUS Tomato, cheese, minced meat, mushrooms, fresh cream, olives	16,90 €
VOLCANO Tomato, cheese, sweet pepper, chorizo, merguez, chilli, minced meat, olives	16,90 €
SAVOYARDE Potatoes, fresh cream, reblochon, lardons, onions, olives	17,50 €
CALZONE with salad Tomato, cheese, ham, mushrooms, egg	18,50 €
PIZZA ROULÉE DE LA PLAGE Rollof, cheese, ham, parsley garlic dressing, with green Salad	18,50 €
FORMULE ½ ½ Pizza of your choice with green salad (except rolled pizza)	15,90 €

SUPPLEMENT TRIM OR EGG 2,00€

MENU 38,90€

or with sun bed 53€ (except evening)

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 Sea Bass fillet (tomatoes, onions, garlic, basil, olive oil)
or Slice gigot of lamb or Ravioles with parmesanne sauce

DESSERTS

Daily dessert 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	5,00 €
3 SCOOPS	6,90 €
CHANTILLY SUPPLEMENT	2,50 €

DAME BLANCHE	9,90 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS Vanilla, chocolate, chocolate sauce, whipped cream	9,90 €
CAFÉ LIÉGEOIS Vanilla, coffee, coffee sauce, whipped cream	9,90 €
PÊCHE MELBA Vanilla, peach sorbet, pieces of peach, red fruit coulis, whipped cream	10,50 €
BANANA SPLIT Vanilla, chocolate, strawberry, banana (fruit) chocolate sauce, whipped cream	10,50 €
COLONEL Lemon sorbet, vodka	10,50 €
FRAISE MELBA Selon saison	11,50 €

DESSERTS

CHEESE PLATE	9,90 €
CHOCOLATE MOUSSE	6,90 €
COTTAGE CHEESE with red fruit coulis	7,50 €
CRÈME BRÛLÉE	8,50 €
ILE FLOTTANTE	8,50 €
TARTE TATIN vanilla, whipped cream	9,50 €
MËLLEUX AU CHOCOLAT Chocolate cake on his bed of custard	9,50 €
PROFITEROLES	10,50 €
CAFÉ GOURMAND	11,50 €

SWEET CREPES

CRÊPE AU SUCRE Sweet crepes sugar	4,00 €
CRÊPE CONFITURE Sweet crepes jam Sweet crepes sugar or jam	5,00 €
CRÊPE NUTELLA OU CHANTILLY Sweet crepes Nutella or whipped cream	6,00 €
CRÊPE NUTELLA ET CHANTILLY Sweet crepes Nutella and whipped cream	7,50 €

BOISSONS CHAUDES

SHORT COFFEE	2,00 €
DECAFFEINATED COFFEE OR WITH MILK	2,20 €
CREAM COFFEE	3,90 €
DOUBLE COFFEE	3,80 €
HOT CHOCOLATE	3,90 €
CAPPUCCINO	4,50 €
VIENNESE COFFEE OR CHOCOLATE	5,00 €
TEA OR INFUSION	3,50 €
TEA WITH MILK OR LEMON	4,00 €

ALLERGENS

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

DECKCHAIR RENTAL 18 € PER DAY

SODAS

	25cl	33cl	50cl
COCA, FANTA, SPRITE	3,90 €	6,50 €	
COCA ZERO, FUZE TEA	3,90 €	6,50 €	
JUICE	4,00 €		
SCHWEPES, SCHWEPES AGRUM	4,50 €		
OASIS, COCA LIGHT, PERRIER	4,50 €		
ORANGINA, SODA CANETTE	4,50 €		
PRESSED FRUIT JUICES	5,90 €		
RED BULL	5,00 €		
SUPPLEMENT SYRUP, SLICE			0,30 €
ACCOMPANIMENT SUPPLEMENT			1,00 €

APPETIZERS

RICARD, PASTIS, CASANIS (2cl)			4,00 €
PUNCH, SANGRIA	glass	50cl	100cl
	5,50 €	12,90 €	21,90 €
MARTINI (6cl)			4,90 €
KIR CASSIS, PECHE, FRAMBOISE (8cl)			4,00 €
APÉROL SPRITZ (10cl)			9,90 €
AMERICANO MAISON (10cl)			9,50 €
BABY (2cl)			4,50 €
WHISKY (4cl)			7,50 €
JACK DANIEL'S (4cl)			8,90 €
APÉROL SPRITZ (10cl) sans alcool			6,90 €
SAN BITTER (10cl) sans alcool			4,50 €

CHAMPAGNES

SENEZ (la coupe 8cl)	7,90 €
KIR ROYAL (8cl)	8,90 €
SENEZ (la bouteille 75cl)	70,00 €
RUINART (la bouteille 75cl)	140,00 €

DIGESTIVE

Limoncello, Amaretto, Get 27, Marie Brizard, Bailey's (4cl)	7,00 €
Fernet Branca, Grappa, Sambuca, Calvados, Armagnac, Poire Williams, Marc de Provence, Cognac, Cointreau, Grand Marnier, Drambuie (4cl)	8,00 €
Irish Coffee (whisky) (16cl), French coffee (cognac) (16cl)	10,50 €
Dom Papa Chartreuse (4cl)	12,00 €
St James ambré, Baccardi (4cl)	8,00 €

WINES

WINES OF PAYS DU VAR	glass	25cl	50cl	100cl
Pichet Rosé, Red, White	3,00 €	6,00 €	10,90 €	19,90 €

CÔTES DE PROVENCE

Charme des Demoiselles AOP Red, Rosé, white	glass	50cl	75cl
	5,00 €	22,50 €	28,50 €

Sainte Roseline AOP Prestige Rosé	glass	75cl	150cl
Prestige red	6 €	36 €	70 €

Domaine Siouvette AOP Red, Rosé	glass	75cl	
	6 €	32 €	

Château de St Martin AOP Grande réserve Red, Rosé	glass	75cl	
	7 €	45 €	

BORDEAUX SUPÉRIEUR RED Château le Mayne AOP	glass	75cl	
	6 €	29 €	

CÔTE DU RHÔNE RED Les essais AOP	glass	75cl	
	6 €	30 €	

BOURGOGNE WHITE Macon Villages AOP	glass	75cl	
	6 €	30 €	

PROSECCO	glass (10cl)	75cl	
	6 €	35 €	

WATER

	bottle 1/2L	bottle 1L
MINERAL WATER	5,50 €	7,00 €
SPARKLING WATER San Pellegrino	5,50 €	7,00 €

BEERS

PRESSION (25cl)	4,00 €
PRESSION SIROP (25cl)	4,30 €
PRESSION PICON (25cl)	5,00 €
SÉRIEUX (50cl)	7,50 €
PELFORTH BRUNE (33cl)	5,90 €
1664, HEINEKEN (25cl)	5,00 €
DESPERADOS, HOOGARDEN (33cl)	6,50 €
LEFFE (33cl)	6,00 €
JUPLIER SANS ALCOOL (33cl)	5,50 €

COCKTAILS WITH ALCOHOL

TI PUNCH Rum, lime, sugar	7,50 €
TEQUILA SUNRISE Tequila and orange juice with grenadine	9,90 €
CUBA LIBRE Baccardi, coca, lime	10,90 €
GIN FIZZ Gin, lime, sugar and sparkling water	9,90 €
MARGARITA Tequila, cointreau, lime	10,50 €
SEX ON THE BEACH French vodka, alcohol, orange juice and pineapple juice with passion fruit, papaya, peach and melon flavours	10,00 €
SWIMMING POOL Rum from Guadeloupe, alcohol and pineapple juice with Curaçao and Pina Colada flavours *Allergen: milk proteins	10,00 €
69 Rum from Guadeloupe, alcohol and pineapple juice, with dragon fruit, ginger and guava flavours	10,00 €
BIKINI Mexican tequila, gin, alcohol and pineapple juice with watermelon, raspberry and lemon flavours	10,00 €
PINA COLADA Rum, alcohol, pineapple juice and cream with coconut flavour *Allergen: milk proteins	10,00 €
CAIPIRINHA Brazilian cachaça, alcohol, sugar and lime	11,50 €
MOJITO Rum, alcohol, fresh mint, lime, sugar and sparkling water	11,50 €
MOJITO FRAISE Rum, chopped mint, strawberry fruit, sugar and sparkling water	12,50 €
MOJITO ROYAL Rum, fresh mint, lime, sugar & champagne	15,90 €

VIRGIN COCKTAILS

PARADISE DREAM Pineapple juice bursting with strawb erry, raspberry, grenadine and white peach flavors	8,50 €
CARIBBEAN SUN An exotic whirlwind of orange juice flavoured with mango, passion fruit, papaya and kiwi	8,50 €
COCONUT KING An island delight made from pineapple juice and cream flavoured with coconut Allergen: milk proteins	8,50 €
JUNGLE GREEN A wild adventure made from orange juice flavoured with kiwi, banana, green apple and aloe vera	8,50 €
VIRGIN MOJITO Fresh mint, lime, sugar and sparkling water	8,50 €
PEACE & LOVE An intense experience made from orange juice flavoured with jasmine, violet and hibiscus	8,50 €
OCEAN KISS A refreshing wave of pineapple juice flavoured with berries, orange, lemon, pear and ginger	8,50 €



LA PLAGE

RESTAURANT • GRIMAUD

Privatstrand • Bar • SnackBar • Pizza
Zum Mitnehmen • 7j/7 Non Stop

SALAT

SALADE VERTE, OLIVES Grüner Salat, Oliven	5,90 €
SALADE MIXTE Salat, Tomaten, Zwiebeln, Oliven	7,90 €
SALADE DE TOMATES Tomaten, Zwiebeln, Oliven	7,90 €
SALADE NICOISE Salat, Tomaten, Thunfisch, Sardellen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Ei, Paprika, Oliven	14,90 €
SALADE DE CHEVRE CHAUD Salat, Tomaten, gebackener Ziegenkäse, Olivenöl, Basilikum, Nüssen, Zwiebeln, Oliven	15,50 €
SALADE ITALIENNE Tomaten, Mozzarella, roher Schinken, Grana Padano, Olivenöl, Basilikum	15,90 €
SALADE FRAICHEUR Salat, Tomaten, geräucherter Lachs, Garnelen, Jakobsmuscheln	16,90 €

VORSPEISSEN

PAIN A L'AIL Knoblauchbrot	6,50 €
OEUF DURS MAYONNAISE Eier mit Mayonnaise	6,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS Frittierte Tintenfischringe	10,50 €
JAMBON CRU Roher Schinken	12,50 €
12 MOULES FARCIES 12 überbackene Miesmuscheln	13,90 €
SOUPE DE POISSONS Fischsuppe mit Knoblauch-Mayonnaise und Croutons	13,50 €
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ et ses toasts Räucherlachs mit Toast	15,50 €
MELON A L'ITALIENNE Melone mit italienischem Schinken	15,90 €
RINDFLEISCH CARPACCIO	14,50 €

ZUM TEILEN

ASSIETTE DE TAPAS Zucchini-Blütenkräpfen, Zwiebelkräpfen, Frühlingsrollen, Käsesticks	29,00 €
---	---------

FLEISCHGERICHTE

FILET DE POULET Hähnchenbrustfilet mit Pilzsoße oder Roquefortsoße oder Pfeffersoße	16,90 €
TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU Lammscheibe aus der Keule	17,50 €
TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE Spareribs, Barbecuesoße mit Pommes Frite	24,90 €
BAVETTE SCHALOTTENSOÛE	21,50 €
ENTRECÔTE	25,50 €
FILET DE BŒUF Rinderfilet	30,00 €
ESCALOPE MILANAISE Breaded cutlet Veal with pasta	29,90 €
ET SES LINGUINES À LA SAUCE NAPOLITAINE	
SAUCE Soßen nach Wahl: Pilzsoße, Roquefortsoße, Pfeffersoße	3,00 €

UNSER FLEISCHGERICHTE SIND MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE GARNIERT

PASTA

LINGUINES A LA BOLOGNAISE	13,90 €
LINGUINES A LA CARBONARA oder mit Roquefort- oder Champignonsoße	14,90 €
LASAGNES mit grüner salat	16,90 €
RAVIOLI IN PARMESANSOÛE mit grüner salat	17,50 €

FISCHGERICHTE

MOULES A LA MARINIÈRE frites Muscheln in Weißweinsauce und Pommes Frites	16,90 €
MOULES AU ROQUEFORT frites Muscheln mit Roquefortsoße und Pommes Frites	18,90 €
PAVE DE SAUMON sauce basilic Lachs mit Basilikumsauce	21,50 €
DORADE ENTIÈRE Goldbrasse	26,90 €
GAMBAS A LA PROVENCALE Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräuteröl	27,50 €
FILET DE LOUP sauce vierge	25,50 €
LA MARMITE DU PECHEUR Gemischter Fischtopf	29,50 €

ALLE FISCHGERICHTE SIND MIT REIS UND GEMÜSE GARNIERT

SNACKS

ASSIETTE DE FRITES Portion Pommes Frites	5,50 €
NUGGETS FRITES Hähnchen-Nuggets - Pommes Frites	11,50 €
1/2 POULET ROTI FRITES ½ Hähnchen mit Pommes Frites und grünen Salat	15,50 €
STEACK HACHÉ BOUCHER FRITES Hacksteak mit Pommes Frites und grünen Salat	13,90 €
BEIGNETS DE CALAMARS FRITES Frittierte Tintenfischringe mit Pommes Frites und grünen Salat	14,50 €
WINGS DE POULET FRITES SAUCE BARBECUE Hähnchenflügel mit Pommes Frites, Barbecuesoße und grünen Salat	14,50 €

BURGERS

HAMBURGER FRITES (150g)	15,50 €
CHEESEBURGER FRITES (150g)	16,50 €

KINDERMENÜ 12,90€

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 oder ein bisschen Eis

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



PIZZAS

MARGUERITE Tomaten, Käse, Oliven	12,50 €
OIGNONS Tomaten, Käse, Zwiebeln, Oliven	12,90 €
PROSCIUTTO Tomaten, Käse, Schinken, Oliven	13,90 €
DANOISE Tomaten, Käse, Salami, Oliven	14,50 €
NAPOLITAINE Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern, Petersilie, Oliven	14,90 €
HAWAÏENNE Tomaten, Käse, Schinken, Ananas, Oliven	14,50 €
REINE Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven	14,90 €
CHORIZO Tomaten, Käse, Chorizo, Oliven	14,50 €
4 SAISONS Tomaten, Käse, Zwiebeln, Artischocken, Paprika, Champignons, Oliven	14,90 €
BIANCA Frische Sahne, Käse, Schinken, Pilze, Oliven	14,90 €
NORDIKA Tomaten, Käse, Lachs, Sahne, Petersilie, Oliven	14,90 €
SERENA Tomaten, Käse, Thunfisch, Paprika, Zwiebeln, Oliven	14,90 €
4 FROMAGES Tomaten, Käse, Roquefort, Ziegenkäse, Mozzarella, Oliven	15,50 €
FLAMANDE Käse, Zwiebeln, Speck, Sahne, Oliven	15,50 €
KEBAB Tomaten, Käse, Kebab-Fleisch, Zwiebeln, Sahne, Oliven	14,90 €
PECHEUR Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Kräuteröl, Oliven	16,90 €
BACCHUS Tomaten, Käse, Hackfleisch, Champignons, Sahne, Oliven	16,90 €
VOLCANO Tomaten, Käse, Paprika, Chorizo, würzige Wurst, Chili, Hackfleisch, Oliven	16,90 €
SAVOYARDE artoffeln, Sahne, Reblochon-Käse, Speckwürfel, Zwiebeln, Oliven	17,50 €
CALZONE with salad Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Ei	18,50 €
PIZZA ROULÉE DE LA PLAGE Pizzarolle mit Tomaten, Käse, Schinken, Kräuteröl, mit Salat	18,50 €
FORMULE ½ Formel ½ Pizza nach Wahl mit einem gemischten Salat (außer gerollte Pizza)	15,90 €

ZUSÄTZLICHER BELAG ODER EI 2,00€

MENÜ FÜR 38,90€

oder auf der Strandliege für 53€ (außer abends)

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 Wolfsbarschfilet, Sauce vierge
oder Lammscheibe oder Ravioli in Parmesansauce

DESSERT

Tagesdessert oder Ile flottante oder Mousse au chocolat
oder Crème brûlée 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 Fruchtis, Sorbet Passionsfrucht,	
EISBECHER 2 KUGELN	5,00 €
EISBECHER 3 KUGELN	6,90 €
MIT SCHLAGSAHNE	2,50 €
DAME BLANCHE	9,90 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS Vanille, Schokolade, Schokoladensauce, Schlagsahne	9,90 €
CAFÉ LIÉGEOIS Vanille, Kaffee, Kaffeesauce, Schlagsahne	9,90 €
PÊCHE MELBA Vanille, Pfirsichsorbet, Pfirsichstücke, rote Früchte, Schlagsahne	10,50 €
BANANA SPLIT Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane (Obst) Schokoladensauce, Schlagsahne	10,50 €
COLONEL Zitronensorbet, Wodka	10,50 €
FRAISE MELBA Selon saison	11,50 €

DESSERTS

TAGESDESSERT	9,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES Käseplatte	9,90 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,90 €
HÜTTENKÄSE mit Coulis aus roten Früchten	7,50 €
CRÈME BRÛLÉE	8,50 €
ILE FLOTTANTE	8,50 €
TARTE TATIN Vanille, Schlagsahne	9,50 €
MÛLLEUX AU CHOCOLAT Schokoladenkuchen mit Pudding	9,50 €
PROFITEROLES	10,50 €
CAFÉ GOURMAND	11,50 €

CREPES

CRÊPE AU SUCRE mit Zucker	4,00 €
CRÊPE CONFITURE mit Marmelade	5,00 €
CRÊPE NUTELLA® OU CHANTILLY mit Nutella® oder Schlagsahne	6,00 €
CRÊPE NUTELLA® ET CHANTILLY mit Nutella® und Schlagsahne	7,50 €

HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ EXPRESSO	2,00 €
DÉCAFEINÉ OU NOISETTE koffeinfreier Kaffee oder mit Milch	2,20 €
CAFÉ CRÈME	3,90 €
DOUBLE CAFÉ	3,80 €
CHOCOLAT CHAUD Heiße Schokolade	3,90 €
CAPPUCCINO	4,50 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5,00 €
THÉ NATURE OU INFUSION Tee	3,50 €
THÉ AU LAIT OU AU CITRON Zironentee oder Tee mit Milch	4,00 €

ALLERGENE

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

STRANDLIEGE 18 € PRO TAG

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	25cl	33cl	50cl
COCA, FANTA, SPRITE		3,90 €	6,50 €
COCA ZERO, EISTEE		3,90 €	6,50 €
SAFT	4,00 €		
SCHWEPPE, SCHWEPPE AGRUM		4,50 €	
OASIS, COCA LIGHT, PERRIER		4,50 €	
ORANGINA, SODA CANETTE		4,50 €	
FRISCH GEPRESSTER FRUCHTSAFT		5,90 €	
RED BULL (25cl)	5,00 €		
MIT SIROP ODER FRUCHTSCHIEBE			0,30 €
BEGLEITUNG ERGÄNZUNG			1,00 €

APPETIZERS

RICARD, PASTIS, CASANIS (2cl)			4,00 €
PUNCH, SANGRIA	glas	50cl	100cl
	5,50 €	12,90 €	21,90 €
MARTINI (6cl)			4,90 €
KIR CASSIS, PFIRSICH, HIMBEERE (8cl)			4,00 €
APÉROL SPRITZ (10cl)			9,90 €
AMERICANO MAISON (10cl)			9,50 €
BABY (2cl)			4,50 €
WHISKY (4cl)			7,50 €
JACK DANIEL'S (4cl)			8,90 €
APÉROL SPRITZ (10cl) alkoholfreie			6,90 €
SAN BITTER (10cl) alkoholfreie			4,50 €

CHAMPAGNES

SENEZ (glas 8cl)		7,90 €
KIR ROYAL (8cl)		8,90 €
SENEZ (flasche 75cl)		70,00 €
RUINART (flasche 75cl)		140,00 €

DIGESTIVE

Limoncello, Amaretto, Get 27, Marie Brizard, Bailey's (4cl)		7,00 €
Fernet Branca, Grappa, Sambuca, Calvados, Armagnac, Poire Williams, Marc de Provence, Cognac, Cointreau, Grand Marnier, Drambuie (4cl)		8,00 €
Irish Coffee (whisky) (16cl), French coffee (cognac) (16cl)		10,50 €
Dom Papa Chartreuse (4cl)		12,00 €
St James ambré, Baccardi (4cl)		8,00 €

WEIN

PAYS DU VAR	glas	25cl	50cl	100cl
Krug Rosé, Rotwein, Weißwein	3,00 €	6,00 €	10,90 €	19,90 €

CÔTES DE PROVENCE

Charme des Demoiselles AOP	glas	50cl	75cl
Rotwein, Rosé, Weißwein	5,00 €	22,50 €	28,50 €

Sainte Roseline AOP	glas	75cl	150cl
Prestige Rosé	6 €	36 €	70 €
Prestige Rotwein	6 €	36 €	

Domaine Siouvette AOP	glas	75cl
Rotwein, Rosé	6 €	32 €

Château de St Martin AOP	glas	75cl
Grande réserve Rotwein, Rosé	7 €	45 €

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROTWEIN	glas	75cl
Château le Mayne AOP	6 €	29 €

CÔTE DU RHÔNE ROTWEIN	glas	75cl
Les essais AOP	6 €	30 €

BOURGOGNE WEIßWEIN	glas	75cl
Macon Villages AOP	6 €	30 €

PROSECCO	glas (10cl)	75cl
	6 €	35 €

WATER

	flasche 1/2L	flasche 1L
MINERALWASSER	5,50 €	7,00 €
SPRUDEL San Pellegrino	5,50 €	7,00 €

BIER

VOM FASS (25cl)	4,00 €
VOM FASS MIT SIRUP (25cl)	4,30 €
VOM FASS PICON (25cl)	5,00 €
VOM FASS (GROß)	7,50 €
PELFORTH BRUNE (33cl)	5,90 €
1664, HEINEKEN (25cl)	5,00 €
DESPERADOS, HOOGARDEN (33cl)	6,50 €
LEFFE (33cl)	6,00 €
JUPILER ALKOHOLFREIE (33cl)	5,50 €

COCKTAILS MIT ALKOHOL

TI PUNCH Rum, Limette, Zucker	7,50 €
TEQUILA SUNRISE Tequila mit Orangensaft und Grenadine	9,90 €
CUBA LIBRE Baccardi, coca, Limette	10,90 €
GIN FIZZ Gin, Zitrone, Rohrzucker, Mineralwasser	9,90 €
MARGARITA Tequila, Cointreau, Zitrone	10,50 €
SEX ON THE BEACH	10,00 €
Wodka, Orangensaft, Ananassaft mit den Aromen von Maracuja, Papaya, Pfirsich und Melone	
SWIMMING POOL *Allergen: Milcheiweiß	10,00 €
Rum und Ananassaft mit dem Aroma von Curacao und Pina Colada	
69	10,00 €
Rum, Ananassaft mit den Aromen von Drachenfrucht, Ingwer und Guave	
BIKINI	10,00 €
Tequila, Ananassaft mit den Aromen von Wassermelone, Himbeere und Zitrone	
PINA COLADA *Allergen: Milcheiweiß	10,00 €
Rum, Ananassaft, Sahne, Kokosaroma	
CAIPIRINHA	11,50 €
Cachaça, Zucker und Limette	
MOJITO	11,50 €
Rum, frische Minze, Limette, Zucker und ein Schuss Sprudel	
MOJITO FRAISE	12,50 €
Rum, frische Minze, Erdbeere, Zucker und ein Schuss Sprudel	
MOJITO ROYAL	15,90 €
Rum, frische Minze, Limette, Zucker und Champagner	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

PARADISE DREAM	8,50 €
Ananassaft mit den fruchtigen Aromen von Erdbeere, Himbeere, Grenadine und weißem Pfirsich	
CARIBBEAN SUN	8,50 €
Ein exotischer Wirbel aus Orangensaft mit den Aromen von Mango, Maracuja, Papaya und Kiwi	
COCONUT KING *Allergen: Milcheiweiß	8,50 €
Genuss der Südsee aus Ananassaft und Sahne mit Kokosaroma	
JUNGLE GREEN	8,50 €
Eine wilde Expedition aus Orangensaft mit dem Geschmack von Kiwi, Banane, grüner Apfel und Aloe Vera	
VIRGIN MOJITO	8,50 €
Frische Minze, Limette, Zucker und ein Schuss Sprudel	
PEACE & LOVE	8,50 €
Ein stimmungsvoller Genuss aus Orangensaft mit den Aromen von Jasmin, Veilchen und Hibiskus	
OCEAN KISS	8,50 €
Eine Welle der Erfrischung mit Ananassaft und den Aromen von Waldfrüchten, Orange, Zitrone, Birne und Ingwer	