



SNACK PISCINE

DE 14H30 À 18H30 / FROM 2.30 AM TO 6.30 PM

LE SALÉ

Assiette de jambon « comme une pata negra » et focaccia maison

24€

Black gascon pork « As a pata negra » and homemade focaccia

Tartines avocat et saumon fumé

19€

Smoked salmon and avocado toasts

Brochettes melon / jambon sec d'Avignon

17€

Melon cubes with dry local ham on skewer

Croq à la Truffe

15€

Croque-Monsieur au comté affiné, jambon cuit et brisures de truffe

Croque-Monsieur with ripened Comté cheese, ham and crumbled truffle

Le panier de frites French fries basket

8€

LE SUCRÉ

Le gâteau de Laura

5€

Homemade cake of the day

Les pots de sorbets et glaces artisanales

« Ravi » 180 ml

7€

Caramel fleur de sel, vanille de Tahiti, chocolat noir, mangue, fraise, citron de Provence

Traditionnally made ice creams and sorbets « Ravi »

Caramel flower of salt, Tahiti vanilla, black chocolate, mango, strawberry, lemon from Provence

Milkshake du jour / milkshake of the day

9€

Nougat glacé maison aux fruits confits et nougatine

10€

Homemade frozen nougat with candied fruits and nougatine

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Demandez le cocktail du jour créé selon l'inspiration du Barman ! Ask for the cocktail of the day

L'Oulivié

Muscat de Beaumes-de-Venise,
jus de citron, menthe fraîche

*Muscat de Beaumes-de-Venise,
lemon juice, fresh mint*

14 €

L'Amandier

Gin, Amaretto, tonic et citron vert
Gin, Amaretto, tonic and lime

14 €

Spritz Champagne

Saint-Germain

Liqueur Saint-Germain, citron vert,
Champagne Veuve Clicquot, eau gazeuse
*Saint-Germain liquor, lime, Veuve
Clicquot Champagne, sparkling water*

16 €

Spritz

Aperol, Prosecco, eau gazeuse
Aperol, Prosecco, sparkling water

10 €

Mojito

Rhum blanc, citron vert, sirop de rhum,
Angostura bitter, menthe fraîche, eau
gazeuse.

*White rum, lime, rum syrup, fresh
mint, Angostura Bitter, sparkling water*

14 €

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sirop de sucre
de canne

Cachaça, lime, cane sugar syrup

12 €

Piña Colada

Lait de noix de coco, jus d'ananas,
rhum blanc, malibu

*Coconut cream, pineapple juice,
white rum, malibu*

16 €

LES BOISSONS ULTRA FRAÎCHES

Cocktail de fruits frais

Fresh fruit cocktail

12 €

Jus de fruits et nectars bio de la Maison Benedetti

4 €

Tomate, pêche, poire, pomme-framboise

*Organic local fruit juices Maison
Benedetti, Tomato, peach, pear,
apple/raspberry*

LES BOISSONS BIO ALPILLES/CAMARGUE

Kombucha "la Pimpante"

(33 cl) 7 €
Boisson fermentée au thym et romarin des
Alpilles

*Fermented drink with wild thyme and
rosemary*

Ginger Beer sans alcool

(33 cl) 7 €
Boisson fermentée au gingembre et thym citron
*Non alcoholic fermented drink with
ginger and wild lemon thyme*

Jus de pomme Mas Daussan de Camargue

(25 cl) 4 €

Organic apple juice from Camargue

Bières bio Brasserie artisanale des Alpilles

(33 cl) 7,5 €

Bière ambrée ou bière blanche Bio

*Traditionally brewed amber or white
organic beer*

Thés verts glacés

Fraise rhubarbe, litchi, menthe citron
Iced teas

5 €

strawberry rhubarb, lichee,
mint and lime

Sodas

Coca Cola (33cl), Coca Cola Zero (33 cl),
Schweppes (25 cl), Orangina (25 cl), Perrier
(33 cl), Limonade (33 cl)

5 €