

Snack Piscine

12h30 à 18h-12.30 to 6 pm

LE SALE / SAVOURY

Le Gaspacho du moment et brochettes tomates/ mozzarella 13€
Gaspacho of the day with cherry tomatoe and mozzarella cheese on a skewer

Pan con tomate & jambon comme un pata negra 16€
Grilled baguette with tomato purée & black gascon pork

Sticks de poulet croustillant, dip au curry 14€
Crunchy chicken fingers, curry dip

Brochettes melon / jambon sec d'Avignon 18€
Melon cubes with dry local ham on skewers

Croq truffe ou volaille 16€
Croque-Monsieur with ripened Comté cheese, ham crumbled truffle or with Comté cheese and chicken

Le panier de frites 8,50€
French fries basket

LE SUCRE / SWEET

Le petit pot de fruits frais 9€
Fresh fruit salad bowl

Le gâteau de Laura 5€
Homemade cake of the day

Les pots de sorbets et glaces artisanales 7,50€
"Ravi" 180 ml, caramel fleur de sel, vanille de Tahiti, chocolat noir, mangue, fraise, citron de Provence
Traditionally made ice creams and sorbets "Ravi" Caramel flower of salt, Tahiti vanilla, black chocolate, mango, strawberry, lemon from Provence

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

L'Oulivié 14€
Muscat de Beaumes-de-Venise, jus de citron, menthe fraîche
Muscat de Beaumes-de-Venise, lemon juice, fresh mint

L'Amandier 14€
Gin, Amaretto, tonic et citron vert
Gin, Amaretto, tonic and lime

Spritz Champagne Saint-Germain 18€
Liqueur Saint-Germain, champagne, citron vert et eau gazeuse
Saint-Germain liquor, lime, Champagne, sparkling water

Spritz 10€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange
Aperol, Prosecco, sparkling water, slice of orange

Mojito 14€
Rhum blanc, citron vert, sirop de rhum, Angostura bitter, menthe fraîche, eau gazeuse
White rum, lime, rum syrup, fresh mint, Angostura Bitter, sparkling water

Caïpirinha 12€
Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne
Cachaça, lime, cane sugar syrup

Piña colada 16€
Lait de noix de coco, jus d'ananas, rhum blanc, Malibu
Coconut cream, pineapple juice, white rum, Malibu

LES BOISSONS BIO DES ALPILLES LOCAL ORGANIC DRINKS

Kombucha la Pimpante 33 cl 7€
au thym et romarin des Alpilles
thyme and rosemary

Kombucha la Détonnante 33 cl 7€
au thym citron et gingembre
lemon thyme and ginger

Bières Bio Brasserie artisanale des Alpilles 33 cl : 7,50€
Bière ambrée ou bière blanche Bio
Traditionally brewed amber or white organic beer

"SOFT"

Cocktail de fruits frais 12€
Fresh fruit cocktail

Virgin Mojito 11€
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante
Lime, cane sugar, fresh mint, sparkling water

Jus de fruits et nectars bio de la Maison Benedetti 33 cl : 8,50€
Tomate, pêche, abricot, poire, pomme et framboise
Organic local fruit juices Maison Benedetti Tomato, peach, apricot, pear, apple and raspberry

Thés verts glacés : 5,50€
Fraise rhubarbe, litchi, menthe citron
Iced teas : strawberry rhubarb, lichee, mint and lime

SODAS

5,50€
Coca Cola 33cl
Coca Cola Zero 33 cl
Schweppes 20 cl
Orangina 25 cl
Perrier 33 cl
Limonade 33 cl

Demandez le cocktail du jour !

Ask for the cocktail of the day !

Mas de l'Oulivié