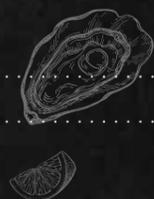


# Les Tapas

BOL DE FRITES .....	7.50€
TAPAS FRITS .....	17.00€
FRITTO MISTO .....	18.00€
BAGEL DE SAUMON AVOCAT .....	18.00€
ANTISPASTI .....	18.00€
BROCHETTE DE POULET YAKITORI [X6].....	18.50€
FOIE GRAS .....	20.00€
CHÈVRE AU FOUR, TOASTS & FRITES .....	18.00€
CAMEMBERT AU FOUR, TOASTS & FRITES .....	18.00€
PLANCHE DE FROMAGES & DE CHARCUTERIE	25.00€
TACOS À LA MEXICAINE POULET/BOEUF/THON	26.00€

HUITRES	
6 HUITRES .....	11.90€
12 HUITRES .....	20.00€



BOUQUET DE CREVETTES AÏOLI [300G] ....	16.00€
--	--------

# Les Desserts

DESSERT DU JOUR .....	9.00€
TIRAMISU AU NUTELLA .....	9.00€
MOUSSE AU CHOCOLAT .....	9.00€
SALADE DE FRUITS FRAIS .....	7.50€
TARTE TATIN BOULE DE GLACE VANILLE CHANTILLY .....	8.50€
FONDANT AU CHOCOLAT .....	8.50€
ASSIETTE DE FROMAGES .....	9.00€
PLATEAU DE FRUITS FRAIS .....	30.00€



## COUPES DE GLACE

1 BOULE .....	2.90€
Supplément Chantilly .....	1.00€

### PARFUMS

• VANILLE	• RHUM-RAISIN
• CHOCOLAT	• CITRON
• CAFÉ	• CITRON VERT
• COCO	• ANANAS
• CARAMEL	• FRAISE

COLONEL .....	9.50€
PIÑA .....	9.50€
<i>Vanille, coco, ananas.</i>	
MOJITO .....	9.50€
<i>Citron, citron vert, rhum-raisin.</i>	
BANANA SPLIT .....	9.50€
CHOCOLAT LIÉGEOIS .....	9.50€
CAFÉ LIÉGEOIS .....	9.50€

### SUN 7

3 boules vanille, crème de marron, rhum, spéculoos, chantilly & son shooter de rhum arrangé.

13.00€

## CRÊPES

NUTELLA .....	5.00€
SUCRE .....	4.00€
CONFITURE .....	5.00€
CRÈME DE MARRON .....	5.00€
Supplément Chantilly .....	1.00€

## DESSERTS GLACÉS

COCO GIVRÉE
ORANGE GIVRÉE
CITRON GIVRÉ

7.50€



# SUN 7 BEACH

# Les Plats



SOURIS D'AGNEAU SAUCE AU THYM .....	26.00€
LINGUINE POULET BURRATA SAUCE À L'AIL & BEURRE CITRONNÉ	24.00€
FILET DE DORADE .....	26.00€
LINGUINE À LA VONGOLE (TELLINES)	26.00€
BURGER DU CHEF .....	22.00€

TOUT NOS PLATS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉS DE FRITES, DE LINGUINES, DE RIZ OU ENCORE DE LÉGUMES DE SAISON FRAIS

# Les Salades

SALADE DE LA MER .....	19.50€
Saumon, crevettes, tomates, salade, avocat, oignons rouges, olives noires.	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD .....	19.50€
Chèvre, miel, toast de tapenade aux herbes de Provence, tomates, salade.	
SALADE ESTIVALE .....	19.50€
Tomates, salade, spaghettis de concombre, burrata, fruits rouges, pesto.	
SALADE CÉSAR .....	19.50€
Aiguillettes de poulet panées, parmesan, tomates, œuf dur, anchois, salade, olives noires, sauce césar.	

POKE BOWL THON OU SAUMON OU POULET  
[VÉGÉTARIEN 19.50] 22.00€

Thon ou saumon ou aiguillettes de poulet panées, tomates, oignons rouges, graines germées, concombres, carottes, fèves, avocat, choux rouge, riz, cebette, citron vert, vinaigrette thaï.

# Les Tartares

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU .....	21.00€
TARTARE DE SAUMON AVOCAT .....	21.00€
TARTARE DE THON AVOCAT .....	21.00€

TOUS NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES

# Le Menu Enfant

11.90€

STEACK HACHÉ  
FRITES  
OU  
AIGUILLETTES DE POULET  
FRITES

+

SIROP À L'EAU

+

1 BOULE DE GLACE

JUSQU'À 10 ANS

# Les Vins Rosés

JE BOIS LA VIE EN ROSE DU DOMAINE CHASTEL SAMSON .....	75CL	25€
IGP Méditerranée - Grenache, syrah. Une robe opaline claire, un nez charmeur composé de notes florales & de fruits rouges, une attaque fraîche et délicate accompagnée de notes d'agrumes.		
FRAÎCHEUR D'ÉTÉ DU DOMAINE DU GROS PATA .....	75CL	25€
IGP Vin de Pays du Vaucluse - Grenache, merlot, cabernet, syrah. Vin à la fois frais et gras, arômes de fruits frais, de bonbon et de fraise, sucrosité.	150CL	43€
L'INSTANT ROSÉ DU DOMAINE LES CHARMETTES .....	75CL	25€
IGP Côtes de Thau - Grenache noir. Rosé très pâle, notes de fruits rouges, rosé d'apéritif.		

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LA DEMANDER.  
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

CÔTES DU RHÔNE DU DOMAINE DU GROS PATA .....	75CL	25€
AOP Côtes du Rhône - Grenache, cinsault, syrah. Belle teinte saumonée, notes de framboise, cerise et poire.		
ÉQUINOXE DU DOMAINE DE FABRÈGUES .....	75CL	28€
IGP Pays d'Oc. Rosé très pâle, nez éclatant sur le pamplemousse et la fraise des bois.		
ELLE & LUI DU DOMAINE D'HONDRAT .....	75CL	30€
AOP Languedoc - Grenache gris, mourvèdre. Rosé cristallin aux reflets argentés, nez expressif où prédominent les fruits rouges croquants, finale acidulée.	150CL	56€
	3L	99€
H PREMIUM DU DOMAINE D'HONDRAT .....	75CL	26€
AOP Languedoc - Grenache noir, mourvèdre. Rosé pâle, élégante combinaison de notes fruitées de pamplemousse et de pêche blanche, belle rondeur en attaque.	150CL	45€
	6L	250€
	15L	450€
ARGALI, CHÂTEAU PUECH HAUT .....	70CL	42€
IGP Pays d'Oc	150CL	80€
Le must des rosés du Languedoc, rosé très pâle aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques. Vif, croquant et désaltérant.	3L	130€

# Les Vins Blancs

DOMAINE DU GROS PATA .....	75CL	24€
AOP Côtes du Rhône - Grenache blanc, clairette, viognier, bourboulenc, uni blanc. Arôme de chèvrefeuille, attaque pleine de fraîcheur, bien soutenue par le gras et le volume du milieu de bouche.		
JE SUIS BLANC COMME UN CUL DU DOMAINE CHASTEL SAMSON .....	75CL	25€
Côtes du Rhône - Viognier, grenache blanc. Une robe claire et d'une belle intensité, une colonne vertébrale minérale apportée par le grenache blanc et de jolies subtiles notes exotiques pleines de finesse emmenées par le viognier.		
CHARDONNAY DU DOMAINE D'HONDRAT .....	75CL	25€
IGP Pays d'Oc. Mélange de fruits blancs et de fruits exotiques, équilibre parfait entre gras et fraîcheur.		
VIOGNIER DU DOMAINE D'HONDRAT .....	75CL	25€
IGP Pays d'Oc. Bouquet intense et gourmand, porté par une structure vive et fraîche.		
PICPOUL DU DOMAINE DE CASTELNAU .....	75CL	26€
AOP Picpoul de Pinet. Un classique de l'appellation Picpoul, de la minéralité et des arômes d'agrumes.		
PATA GOURMAND [MOELLEUX] DU DOMAINE DU GROS PATA .....	75CL	28€
IGP Vin de Pays de Vaucluse Blanc.		
SAUVIGNON DU DOMAINE VILLA NORIA BIO AB .....	75CL	29€
IGP Pays d'Oc. Jolie robe jaune aux reflets brillants. Délicieuses notes de fruits exotiques, d'agrumes et de vanille.		

# Les Vins Rouges

NOS RACINES DU DOMAINE DU GROS PATA .....	75CL	25€
AOC Côtes du Rhône Villages Vaison La Romaine. 50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre.		
LES MAS DU DOMAINE DE FABRÈGUES .....	75CL	26€
AOP Languedoc - 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault, 10% Carignan Tanins souples et soyeux, arômes de confiture de griottes.		
DOMAINE SARRAT DES GOUNDY .....	75CL	29€
AOP la CLap, Cuvée "Le Moulin"		
LUCAS DU DOMAINE DU GROS PATA .....	75CL	36€
[MÉDAILLE D'OR CONCOURS MACON]		
AOC Côtes du Rhône Rouge. 90% Syrah, 10% Grenache.		
LA DANSE DU LOUP .....	75CL	43€
AOP Pic St Loup - Syrah, grenache. Complexe et élégant, fruits noirs bien mûrs, bouche ample révélant les arômes de la garrigue du Pic Saint Loup.		