

Au Bord de la Piscine

12h00 – 18h30

Nos Assiettes à partager

Charcuterie de taureau de Camargue / *Bull cold cuts from Camargue*

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.

25 EUROS

Charcuterie de taureau de Camargue et fromages Bio de la ferme Roumanille / *Bull cold cuts from Camargue and Organic cheese from Romanille farm*

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau,
tome fraîche de chèvre et de brebis.

Assortment : Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese.

30 EUROS

Saumon fumé de la maison Barthouil / *Smoked Salmon from Barthouil house*

Tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.

33 EUROS

Assiette de trois fromages Bio de la ferme Roumanille

Three organic cheese from Romanille farm plate

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

Assortment of goat and ewe cheese.

21 EUROS

Les Incontournables

Les tomates anciennes / *Tomatoes*

Green zébra, ananas et cœur de bœuf, buratta crémeuse, pesto basilic,
vert de cebette et vieux balsamique.

*Green zebra, pineapple and beef tomato, creamy buratta, basil pesto,
Spring onion green and old balsamic.*

24 EUROS

Club Sandwich au saumon fumé de la maison Barthouil et frites

Club sandwich with smoked salmon from Barthouil house and French fries

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes and smoked salmon.

33 EUROS

Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites

Club sandwich with poultry red label and French fries

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet.

31 EUROS

Salade César / Caesar salad

Sucrine, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmesan, crispy bread and caesar sauce.

28 EUROS

Salade César au saumon de la maison Barthouil / Salmon caesar salad

Sucrine, tomates, œuf label rouge, saumon fumé de la maison Barthouil, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, egg, smoked salmon from Barthouil house, parmesan, crispy bread and caesar sauce.

30 EUROS

Nos pâtes**Gambas / King prawns**

Linguines accompagnées de gambas sautées.

Linguine pasta with pan fried king prawns.

35 EUROS

Nos Accompagnements**Coupelle de frites / French Fries**

8 EUROS

Coupelle de salade / Salad

8 EUROS

Nos Récompenses**La Vanille / Vanilla**

Crème brûlée à la cassonade, tuile croquante et glace vanille.

Crepe brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream.

11 EUROS

Le Chocolat / Chocolate

Mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé et glace cacao.

Caraïbe foam, heart of salted butter caramel and cocoa ice cream.

12 EUROS