

Suggestions du Jour



La date d'ouverture vous sera annoncée prochainement...

Cocktail du moment



L'instant Petrossian

| | |
|---|----|
| CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G & ses blinis(G-O-P-A) | 95 |
| TARAMA AU CORAIL D'OURSIN PETROSSIAN ©100 G & ses croustillants(C-MO-L-FC) | 20 |
| TARAMA NATURE PETROSSIAN ©100 G & ses croustillants(C-MO-L-FC) | 15 |
| SARDINES À L'HUILE D'OLIVE PETROSSIAN ©112 G & ses toasts de pan con tomate(G-P) | 25 |

Sublimez votre Dégustation

| | |
|---|----|
| SHOT DE VODKA PETROSSIAN © 4 CL | 12 |
| COUPE DE CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT Carte jaune 10 cl | 12 |

Les prix de la carte sont exprimés en euros, nets, TTC, service compris.



Les Cocktails Signatures



VOS COCKTAILS PRÉFÉRÉS SUR DEMANDE - À PARTIR DE 12 EUROS

LA VEUVE ROYALE 18

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune, liqueur Nocces Royales Cognac et Poire, liqueur de Sureau, sirop de sucre de canne

DÉCLINAISON DE MARGARITA

Classique - Tequila Milagro, sirop d'agave, cointreau, citron vert 12

Spicy - Tequila Milagro Silver infusé au piment, cointreau, citron vert, sirop d'agave 14

OLD FASHIONED AZUL 28

Tequila Clase Azul Reposado, sirop demarara, zeste d'orange, turkish tobacco bitter

PALOMA CLARIFIÉ 16

Tequila Milagro Silver, sirop d'agave, jus de citron vert, pamplemousse frais

CAIPIRINHA À NOTRE FAÇON 13

Cachaça parati, gingembre frais, cassonade, citron vert, maracuja frais

NEGRONI MACÉRÉ EN FUT 14

Campari, gin Nouaison, Vermouth rouge, zeste d'orange

DIRTY MARTINI 14

Vodka Haku OU **Gin Mare**, dry vermouth, sirop de thym et olive, zeste de citron

L'OASIUM 14

Gin Hendrick's Oasium, thé hibiscus framboise, infusion Rooibos vanille, menthe, three cent tonic original

RAMOS GIN FIZZ REVISITÉ 15

Gin G'Vine, Midori, citron vert et jaune, sirop de poivre, crème fraîche liquide, eau pétillante

BANOFFEE MARTINI 15

Rhum Rosemont Santa Banana, crème de rhum Eres au caramel beurre salé BIO, liqueur de café, espresso musetti gold cuvée, sirop de vanille

ROASTED SOUR 14

Rhum Eminente 3 ans infusé à l'ananas rôti, sirop de sucre roux cannelle, citron jaune

COCO MANGO 14

Rhum copalli cacao, liqueur de yaourt, purée mangue et coco, citron vert, sirop de vanille

PORN STAR 15

Vodka Renaissance vanille, liqueur de passion, liqueur 43, maracuja frais

WHITE FOREST MATCHA 15

Vodka renaissance vanille, liqueur de pandan, liqueur de matcha, sirop de chocolat blanc, lait d'amande bio

PAPER PLANE 14

Bourbon Maker's Mark, Aperitivo Mionetto, Sweet Vermouth, sirop d'orange sanguine

Les Mocktails

DÉTOX 9

Cocktail de fruits et de légumes du moment

NO BRAMBLE 10

Sir Chill Gin 0.0%, citron jaune, sirop de sucre de canne, sirop de cassis

PASSION MOOD 9

Purée de passion, jus d'ananas, crème de coco, miel, citron

Smoothie

FRAMBOISINE 9

Nectarine, framboises, citron vert, sirop de sucre de canne

Les Coquillages



| | |
|--|-------|
| ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU vinaigre à l'échalote (M0) | 13,50 |
| BOUQUET DE 12 CREVETTES aïoli maison (M-O-C-L) | 16,50 |
| ASSIETTE DE 12 POINTUS aïoli maison (C-O-A-L-M-MO) | 14 |
| ASSIETTE DE 6 LANGOUSTINES aïoli maison (C-O-A-L-M-MO) | 24 |
| PLATEAU DE 6 HUÎTRES DE BOUZIGUES, 4 GROSSES CREVETTES, 6 POINTUS, 4 LANGOUSTINES aïoli maison et vinaigre à l'échalote (MO-C-L-M) | 58 |

NIGIRI (6 pièces)

NIGIRI SAUMON 16
(P)

NIGIRI THON 18
(P)

NIGIRI POULPE PERSILLÉ 19
(P-MO)

SASHIMI (6 pièces)

SASHIMI SAUMON 18
(P)

SASHIMI THON 20
(P)

SASHIMI MIX THON SAUMON 19
(P)

CALIFORNIA (8 pièces)

CALI FOIE GRAS 19
foie gras de canard à la pistache maison, pain d'épices, confiture de figues, éclats de pralines
(FC-P-A-G-S-SE)

CALI SAUMON AVOCAT 17
spicy teriyaki, oignons frits (P-SE-G)

CALI THON AVOCAT 19
avocat, œuf de tobiko, teriyaki (P-SE)

CALI RAINBOW SAUMON, THON, CHAIR DE CRABE 21
mayonnaise, avocat, ciboulette, perles de citron (P-C-O-M)

CALI AVOCAT BŒUF MARINÉ 20
(SE)

Les Sushis



MAKI (8 pièces)

MAKI CHEESE CRUNCH SAUMON 18
tartare de saumon mariné, oignons frits, teriyaki (L-P-G-SE)

MAKI CHÈVRE MIEL 17
(L)

MAKI CHEESE CRUNCH THON 19
tartare de thon mariné, oignons frits, teriyaki (L-P-G-SE)

SPRING (8 pièces)

SPRING TARTARE SAUMON MARINÉ AVOCAT 18
menthe, ciboulette, teriyaki, oignons frits (P-SE-G)

SPRING SAINT-JACQUES 19
mariné à la vinaigrette de coriandre, menthe (MO-AS)

SPRING TARTARE DE THON MARINÉ 19
avocat, menthe, ciboulette, sauce spicy, oignons frits (P-G-O-M)

PIZZA SUSHI AU SAUMON 24
ciboulette, oignons frits (G-O-L-A-P-SE-AS)


SALADE

SALADE DE CHOUX 7
(AS-SE)

SALADE WAKAME 8
(SE)

Les Entrées



-
- FOIE GRAS DE CANARD À LA PISTACHE MAISON** 21
chutney d'oignons rouges, brioche toastée à l'huile d'olive (G-FC-O-L)
- CARPACCIO DE GAMBAS** 22
marinade exotique, mangue fraîche, sorbet citron/yuzu (C-AS)
- TATAKI DE THON CROUSTILLANT EN TEMPURA** 21
mariné à l'asiatique, crémeux d'avocat, mayonnaise asiatique, cacahuètes grillées (G-O-P-A-FC-M-SE)
- BURRATA CRÉMEUSE**  18
gaspacho de courgettes à la menthe, tartare de tomate, huile olive, toast de focaccia (G-L)

Les Salades

-
- SALADE GOURMANDE** 24
mélange de jeunes pousses, tataki de magret de canard, foie gras de canard, pickles oignon rouge, tomates cerises, noisettes, croûtons de brioche, vinaigrette à la framboise (G-FC-O-L-SO-M)
- SALADE NIÇOISE** 24
mélange de jeunes pousses, tataki de thon, œuf parfait, anchois marinés, olives taggiasche, tomates cerises, haricots craquants, vinaigrette balsamique (P-O-M)

Les Poissons

-
- POISSON ENTIER GRILLÉ** VOIR SUGGESTION
selon arrivage (P-O-L-M)
- PAVÉ DE THON ROUGE GRILLÉ À LA BRAISE** 32
écrasé de pommes de terre, légumes grillés et aïoli maison (P-L-FC)
- GAMBAS SAUVAGES GRILLÉES** 28
risotto crémeux au parmesan, crème d'ail noir, huile de persil, éclats de noisettes (C-L-FC)
- NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES** 32
polenta crémeuse au parmesan, chorizo grillé, jus d'orange caramélisé, éclats d'amandes (L-FC-MO)

Les Viandes



-
- TARTARE DE BŒUF ORIGINAL** 24
mayonnaise légèrement relevée, câpres, cornichons, échalotes, ciboulette, frites maison, salade (O-M)
Supplément : escalope foie gras poêlé +5
- AMERICAN BURGER** 28
effiloché de bœuf, sauce barbecue, coleslaw de chou, cheddar fumé, lard grillé, pickles de cornichon, frites maison et salade (G-L-FC)
- AMERICAN BURGER VÉGÉTARIEN**  28
steak végétarien, sauce barbecue, coleslaw de chou, cheddar fumé, pickles de cornichon, frites maison et salade (G-L-FC)
- CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF «SÉLECTION ARGENTINE» (300 G)** 38
grillé à la braise, sauce gorgonzola ou poivre, frites maison (L)
- MAGRET DE CANARD GRILLÉ À LA BRAISE** 32
polenta crémeuse au parmesan, légumes grillés, jus au miel, éclats de noisettes (L-FC)
- FAUX FILET D'AGNEAU GRILLÉ À LA BRAISE** 36
écrasé de pommes de terre, légumes grillés, jus d'orange caramélisé et éclats d'amandes (L-FC)

Les Pâtes

-
- LES FAMEUSES PÂTES AUX TRUFFES** 30
crème mascarpone à la truffe, jambon blanc supérieur, burrata crémeuse et parmesan (G-L)
- RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN**  24
légumes grillés, éclats de noisettes, parmesan (L-FC)

Les Desserts



-
- SNICKERS REVISITÉ** 13
glace cacahuète, ganache montée au caramel, éclats de chocolat, sauce caramel, cacahuètes grillées (G-O-A-L-FC)
- COOKIE CHOCOLAT NOISETTE CUIT MINUTE** 13
glace vanille macadamia, sauce caramel (G-O-A-L-FC)
- TARTE CITRON-YUZU MERINGUÉE** 13
crèmeux citron, sablé croquant, meringue, sorbet yuzu, gel de yuzu (O-L-FC)
- CAFÉ GOURMAND DU WAIKI** 14
(G-O-A-L-FC-SE-AS)
- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS** 13
selon arrivage (G-O-A-L-FC-SE-AS)
Version gourmande avec verre de vin sélectionné par notre Sommelier : + 8€

Les Sundaes

-
- CARAMEL EN FOLIE** 12
glace à l'italienne, sauce caramel, cacahuètes caramélisées (L-A)
- CHOCOLAT INTENSE** 12
glace à l'italienne, sauce chocolat, billes de chocolat (L)
- EXOTIQUE** 12
glace à l'italienne, coulis mangue-passion, crumble coco (L-AS-FC)

Les Apéritifs



NOS SPRITZ

| | |
|--------------------------|---------------------|
| MIO SPRITZ 0,0% | 10 |
| MIO SPRITZ | 12 |
| SUREAU SPRITZ | 12 |
| SALVIA LIMONE SPRITZ | 12 |
| CHANDON SPRITZ | 12 |
| SANGRIA MAISON DU MOMENT | 15 cl 12 / 75 cl 32 |
| RICARD/PASTIS 2cl | 5 |
| MARTINI ROUGE/BLANC 5cl | 5 |
| KIR 15cl | 9 |

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

| | |
|--|---------------------------------|
| ESTRELLA DAMM 5,4% | Demi 25 cl 4 / Pinte 50 cl 7,50 |
| MILLENARI Citron Kombawa 4,8% | Demi 25 cl 5,50 / Pinte 50 cl 9 |
| MILLENARI IPA 5,5% | Demi 25 cl 6 / Pinte 50 cl 9,50 |
| Supplément Picon +1 Supplément sirop + 0,50 | |
| DESPERADOS / CORONA 33cl | 8 |

TOUS NOS GINS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN THREE CENTS ORIGINAL TONIC WATER 20CL

| GIN | 4 cl | 70 cl | 175 cl |
|--|------|-------|--------|
| G'VINE Avant-goût floral de la fleur de vigne, avec des longueurs de genièvre, cardamome et gingembre. | 12 | 120 | 220 |
| GIN MARE Composé de cinq plantes principales, chacune provenant de différents pays : basilic italien, thym grec, romarin turc, agrumes espagnols et olives de Catalogne. | 13 | | |
| HENDRICK'S Gin écossais infusé de rose et de concombre. | 13 | 150 | 300 |
| HENDRICK'S OASIUM Évoque une oasis du désert en alliant des herbes aromatiques exotiques et des fruits gorgés de soleil. | 13 | | |
| HENDRICK'S FLORA ADORA La version summer est infusée d'un bouquet floral d'une fraîcheur séduisante. | 13 | | |
| HENDRICK'S GRAND CABARET Il offre un cabaret de saveurs avec des fruits à noyau et des épices sucrées. | 13 | | |
| ALTITUDE Allie avec subtilité la douceur fruitée de la fraise et la puissance du gin traditionnel. | 12 | | |
| TANQUERAY TEN Les botaniques principaux incluent la coriandre, la réglisse, et présents en belle quantité, les agrumes frais comme des oranges entières, des pamplemousses et des citrons verts. | 14 | | |
| LA PERLE NOIRE Gin français de Montpellier aux subtils arômes de réglisse, anisés et miellés. | 12 | | |
| ROSEMONT Gin canadien aux arômes de concombre parfaitement dosés. | 12 | | |
| GLENDALOUCH WILD ROSE Gin irlandais distillé à la vapeur avec des roses sauvages et des plantes des montagnes autour de la distillerie pour en faire un gin intensément floral. | 12 | | |
| NORDÉS Gin espagnol au goût de fruits rouges très bien prononcé. | 13 | | |
| LOS CONVIDADOS Gin mexicain aux fruits tropicaux juteux, herbes aromatiques, ainsi qu'un soupçon d'épices exotiques offrant une expérience gustative mémorable. | 14 | | |
| ROKU GIN Distillé à partir de riz et enrichi de botaniques typiques du Japon : fleurs et feuilles de sakura, thé sencha et gyokuro, poivre sansho, écorces de yuzu. | 12 | | |
| NOUAISON GIN RÉSERVE Gin français intense, opulent et gourmand avec un vieillissement en fût de cognac. | 14 | | |
| SIR CHILL Gin belge aux arômes de tabac et vanille avec des touches de mandarine et d'amande. | 15 | | |
| SIR CHILL SUMMER ÉDITION Option parfaite pour ceux qui veulent célébrer l'été avec un gin léger, fruité et équilibré. | 15 | | |
| GIN DE GREZAN Gin français fort en genévrier avec des notes d'agrumes, de poivre citronné et de cardamome. | 15 | | |
| PRINCE EXPLORER Né au cœur de la Côte d'Azur, le Prince Explorer est le fruit de l'expertise de distillateurs passionnés. À chaque gorgée, vous serez transporté par ses notes d'agrumes vibrantes, délicatement complétées par des touches épicées qui flattent le palais. | 15 | | |
| ADAMUS Gin premium portugais fabriqué à la main, seul gin au monde dont l'une des plantes est le raisin Baga donnant à cette boisson une délicate saveur fruitée. | 15 | | |
| SOLARO Gin italien ultra premium de Capri. | 25 | | |
| SIR CHILL 0.0% Le sans alcool aux notes fraîches de genévrier, arômes d'agrumes vifs et touche d'épices subtiles, le tout parfaitement équilibré. | 10 | | |

VODKA

4 cl 70 cl 175 cl

RENAISSANCE Le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français. 12

BELVÉDÈRE Vodka polonaise irréprochable avec des notes d'amande et de noix. 12 150 300

PUECH HAUT COMBAS Vodka de dégustation issue de raisins bio, son design abstrait a été dessiné par le peintre Robert Combas. 12 120

HAKU Fabriquée à partir de riz blanc japonais, l'ingrédient clé qui lui confère sa douceur et son profil aromatique délicat. 13

RHUM

GUATEMALA

SECHA DE LA SILVA 40% Rhum vieux vieilli en fût de chêne infusé avec un cacao de qualité supérieure et des grains de café. 12

PANAMA

SÉRUM MAMIE 40% Assemblage de rhum ambré du Panama et de délicieuses notes de cacao, de vanille et de toffee. 12

SÉRUM ANCON 10 ANS 40% Riche bouquet de vanille, de raisins secs, de figues, de dattes et d'amandes. 13

SÉRUM PUENTE CENTENARIO 2005 40% rhum hors d'âge, produit à 3000 exemplaires seulement, fruit d'une distillation de miel de canne et vieilli 16 années en ex-fûts de Bourbon. 15

CUBAIN

EMINENTE 41,3% Rhum avec un vieillissement de 7 ans en fût de whisky, en bouche on y retrouve d'exquises saveurs de sucre de canne, de vanille, de café, de gingembre et de poivre. 14

VENEZUELA

BOCATHÉVA 40% Épices douces et suaves comme la réglisse et la cannelle. 13

JAMAÏQUE

CANEROCK 40% La bouche est très pâtissière, avec épices très douces comme la vanille, la noix de muscade, la cannelle ainsi qu'une sensation beurrée et briochée. 12

BARBADE

MOUNT GAY BLACK BARREL 42% Arômes de pain d'épices, de caramel et de litchi se mêlent dans une danse olfactive élégante. 12

BELIZE

COPALLI CACAO 40% Rhum blanc, pur jus bio infusé aux fèves de cacao bio. 13

COSTA RICA

PURA VIDA PURO 48% Rhum d'exception, élaboré à partir des meilleures cannes à sucre de la région. 16

BRESIL

GRAN CHACO 43% C'est un mariage entre du rhum bio, du jus de canne à sucre et un mélange de fèves de cacao et de grains de café. 13

Les Spiritueux



RHUM

4 cl

PARAGUAY

GRAN CHACO 43% C'est l'association entre un rhum bio et une macération de zestes d'oranges. 13

MARTINIQUE

SAINT JAMES FLEUR DE CANNE 50% Le rhum agricole est produit directement à partir du jus de la canne, offrant ainsi une expérience gustative authentique et complexe. 11

SAINT JAMES BRUT DE COLONNE 73,5% Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne d'où son degré élevé. 13

SAINT JAMES 2001 43% Rhum vieux agricole vieilli pendant 10 ans, aux accents de cacao et de notes boisées. 15

CANADA

ROSEMONT 40% Macération d'ananas dans du rhum de barriques neuves, distillation, puis assemblage avec un rhum de mélasse vieilli en fûts neufs. 12

ROSEMONT SANTA BANANA 45% Des notes de sucre de canne, de banane mûre et de vanille créent une harmonie parfaite. 13

JAPONAIS

KIYOMI 40% Rhum blanc fruité, exotique avec une touche iodée. 11

FIDJI

PLANTERAY RUM SEALANDER 40% Rhum d'assemblage à la dominante fidjienne auquel s'ajoutent des rhums de Barbade et de l'île Maurice pour des notes de vanille et d'épices enivrantes. 13

THAÏLANDE

PHRAYA GOLD 40% Assemblage de rhums vieillis entre 7 et 12 ans pour un résultat riche, fruité et gourmand. 12

NOS RHUMS D'EXCEPTIONS

VIETNAM

BELAMI PREMIUM 55% Rhum or d'âge vieilli produit avec du café ultra Premium, de la noix de coco torréfiée et des graines de cacao. 25

PANAMA

KUNA DAVIDOFF 42% Rhum d'exception dont la production a été arrêtée d'où sa rareté. On y retrouve des saveurs enivrantes de tabac, mais aussi celle du cuir sur un fond de vanille gourmande. 40

AGAVE SPIRITS

| | 4 cl | 70 cl |
|----------------------------|------|-------|
| MILAGRO SILVER | 12 | |
| CINCORO PLATA TEQUILA | 15 | |
| HERMANA | 25 | |
| CLASE AZUL PLATA | 15 | |
| CLASE AZUL REPOSADO | 25 | 340 |
| CLASE AZUL GOLD | 48 | 700 |
| CLASE AZUL ANEJO | 70 | 900 |
| CLASE AZUL ULTRA ANEJO | | 5000 |
| CLASE AZUL MEZCAL GUERRERO | 48 | |

WHISKY

| | | |
|------------------------------------|----|-----|
| MONKEY SHOULDER | 12 | 140 |
| GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS | 12 | |
| BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS | 14 | |
| GLENFIDDICH GRAN RESERVA 21 ANS | 25 | |
| GLENFIDDICH GRANDE COURONNE 26 ANS | 50 | |
| HIBIKI HARMONY | 18 | |
| PORT CHARLOTTE 10 ANS | 13 | |
| AILSA BAY TOURBÉ | 14 | |
| BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY | 14 | |

WHISKEY

| | | |
|---------------|----|-----|
| JACK DANIEL'S | 12 | 120 |
|---------------|----|-----|

BOURBON

| | | |
|--------------|----|--|
| MAKER'S MARK | 13 | |
| BULLEIT | 14 | |

COGNAC

| | | |
|------------------|----|--|
| REMY MARTIN VSOP | 13 | |
| REMY MARTIN XO | 25 | |

Les Spiritueux



| LIQUEURS | 4 cl |
|---|------|
| MENTHE ERNEST | 9 |
| VILLA MASSA AMARETTO / VILLA MASSA LIMONCELLO | 9 |
| ADRIATICO Liqueur d'amandes blanches 100% naturelle. | 10 |
| COINTREAU NOIR Mélange harmonieux d'écorces d'oranges et de cognac Rémy Martin. | 10 |
| LEGENDARIO ELIXIR DE CUBA Liqueur de rhum douce et généreuse. | 12 |
| KARUKERA Crème de rhum vieux aux notes d'épices. | 10 |
| ERES Crème de rhum au caramel beurre salé. | 10 |
| FIVE FARMS Liqueur à la crème savamment mélangée à du whiskey irlandais. | 10 |
| NOCES ROYALES Liqueur de cognac et de poire william. | 12 |

| | |
|--|------|
| THÉS GLACÉS | 6 |
| JASMIN & GINGER : Thé jasmin, gingembre, framboise | |
| ICE PEACH : Thé Earl Grey, citron, pêche | |
| FRUITS PRESSÉS À FROID | 6 |
| AU CHOIX : orange, citron, pamplemousse, pomme | |
| JUS DE FRUITS «JARDINS DES PAPES» | 6 |
| AU CHOIX : abricot, fraise, tomate | |
| CITRONNADE MAISON | 5 |
| CAFÉ FRAPPÉ | 6 |
| AU CHOIX : vanille, caramel, noisette, orgeat | |
| Supplément Alcool + 2 | |
| BADOIT 33cl | 5 |
| EVIAN / BADOIT 75cl | 7 |
| SODAS 33cl | 6 |
| Pepsi, Pepsi Max | |
| LIMONADE | 6 |
| DIABOLO | 6,50 |
| SIROP À L'EAU 50cl | 4,50 |
| GANGSTAR 25cl | 6 |

Boissons Chaudes

| | |
|-----------------------------------|---|
| EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ | 3 |
| DOUBLE EXPRESSO | 5 |
| GRAND CRÈME | 5 |
| CAPPUCCINO | 5 |
| CHOCOLAT CHAUD | 5 |
| THÉ / INFUSION | 4 |



POOL
[GUEST DJ] *Party*

DE 12H À 19H

LUNDI 14 JUILLET
VENDREDI 15 AOÛT

CLOSING
[GUEST DJ] *Day*

DE 18H À 02H

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

Les Allergènes



G - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



C - Crustacés et produits à base de crustacés



O - Œufs et produits à base d'œufs



P - Poissons et produits à base de poissons



A - Arachides et produits à base d'arachides



SO - Soja et produits à base de soja



L - Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



FC - Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches et produits à base de ces fruits)



CE - Céleri et produits à base de céleri



M - Moutarde et produits à base de moutarde



SE - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



AS - Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l



L - Lupin et produits à base de lupin



MO - Mollusques et produits à base de mollusques



WAIKI

RESTAURANT • PISCINE

HORAIRES

HORS SAISON
OUVERT TOUS LES JOURS/SOIRS
DE 10H À 1H

Service Restauration **12H - 23H**
Service Tapas **18H - 23H**

HAUTE SAISON
OUVERT TOUS LES JOURS/SOIRS
DE 10H À 2H

Service Restauration **12H - 00H**
Service Tapas **18H - 00H**

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TÉL. / RÉSERVATION
+33 07 82 03 54 13

PLUS D'INFORMATIONS SUR :
WAIKIBEACH.COM



WAIKIBEACHCAP



WAIKI BEACH



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■



CHÂTEAU
SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

VILLAGE NATURISTE
2 BD DES MATELOTS
34300 CAP D'AGDE