

SUGGESTIONS DU JOUR



SUGGESTION DU CHEF 38€

Filet de turbot farci à l'ail des ours, mousseline de céleri-rave, asperges sauvages croquantes, beurre safrané, huile verte d'asperges

SUGGESTION VIANDE 43€

T-bone de boeuf de Galice 450g grillé à la braise, sauce meurette & frites maison

DESSERT Tarte cerises chocolat blanc 14€

Confit de cerises, crème patissière chocolat blanc, ganache montée chocolat blanc, cerises fraîches, glace chocolat blanc

Suggestion vin blanc :

Les pucelles 1er cru 2021 - Puligny Montrachet - Thierry Poirier "Chardonnay" 16€ 15cl

Suggestion vin rouge :

Clarendelle 2019 - Médoc - Domaine Clarence Dillon "Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc" 10€ 15 cl

COCKTAIL DU MOMENT

TIKI LITCHI 15

Rhum infusé à la cannelle, Rhum Saint James brut de colonne, jus d'ananas, sirop de litchi, miel, citron vert, bitter angostura



L'INSTANT PETROSSIAN

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPERIAL PETROSSIAN ©30 G crème Isigny et blinis (G-O-P-A-L)	95
TARAMA AU CRABE ROYAL PETROSSIAN ©100 G crackers au seigle (C-MO-L-FC)	21
TARAMA NATURE PETROSSIAN ©100 G crackers au seigle (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 CAVIAR BEAR BROTHERS 4 CL Vodka Ultra-Premium à l'infusion de caviar véritable	18
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 - 12 EUROS À L'INFINI

CANDY CRUSH 18

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune, liqueur et sirop de fraises Tagada

POIRE IMPÉRIALE 14

Liqueur Noces Royales de cognac et poire, amaretto Adriatico, jus de poire, citron vert, sirop de vanille

POP CORN SOUR 13

Rhum Eminente 3 ans, sirop de pop-corn, lait de maïs, jus de pomme

LA 43^{ÈME} 15

Planteray Cut & Dry, liqueur 43, liqueur Fair Coco, sirop de sucre de canne, citron vert, fleur d'oranger, mousse coco vanille

CAIPIRINHA À NOTRE FAÇON 13

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

GOLDEN MANGO 14

Rhum Pura Vida Blanco, purée de mangue, liqueur Fair mangue, bitter orange, mousse coco vanille

JAPANESE DRIFTER 15

Gin Roku, liqueur de yuzu, Italicus, Midori, tonic citron

L'EMPEREUR 15

Gin Hendrick's Another, liqueur Mandarine Napoléon, sirop de falernum, orange, citron vert, bitter chocolat

T'TIME 15 **LA BRIQUOLE**[®]

YU Gin Black Lemon, thé noir, sirop de thé vert, mousse de lait d'avoine et miel. Pensé pour La Briquole — biscuit moelleux aux notes de citron, à l'enrobage délicatement craquant (G-L-O-SO)

PEPINO CLARIFIÉ 15

Gin Hendrick's Original, liqueur de jalapeño, jus de concombre, sirop d'agave, citron vert, chantilly concombre

NEGRONI 14

Campari, gin Nouaison, vermouth rouge, zestes d'orange (viellis en fût de chêne)

RED VELVET 12

Vodka Renaissance fruits rouges, sirop de spéculoos, purée de fraises, citron vert

PORN STAR 15

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

SPICY MARGARITA 14

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

OLD FASHIONED AZUL 28

Tequila Clase Azul Reposado, sirop de Demerara, zeste d'orange, Turkish Tobacco Bitter

BANANA OAK 14

Whisky Monkey Shoulder, liqueur de banane, sirop de cannelle, citron vert, soda banane

FROZEN DU MOMENT 12

Les Mocktails

DÉTOX DU MOMENT 9

Cocktail de fruits et de légumes du moment

T'TIME 12 **LA BRIQUOLE**[®]

Yu No Gin 0.0 % thé noir, sirop de thé vert, mousse de lait d'avoine et miel. Pensé pour La Briquole — biscuit moelleux aux notes de citron, à l'enrobage délicatement craquant (G-L-O-SO)

PEACHY COCO CHILL 10

Lait de coco, purée de pêche de vigne, sirop de vanille, citron vert

AMARA JASMIN 10

Amaretto Adriatico 0.0 %, thé jasmin, sirop de pêche, citron vert

COCO TROPICAL SMOOTHIE 9

Jus d'ananas, purée de mangue, lait de coco

LES COQUILLAGES

ASSIETTE DE 6 HUÎTRES DU BASSIN DE THAU	14
vinaigre à l'échalote (M0)	
BOUQUET DE 12 CREVETTES	17
aïoli maison (M-O-C-L)	
ASSIETTE DE 12 POINTUS	15
aïoli maison (C-O-A-L-M-M0)	
PLATEAU DE LA MER	58
6 huîtres de l'étang de Thau, 6 grosses crevettes, 8 pointus, 8 palourdes, aïoli maison, vinaigre à l'échalote (M0-C-L-M)	

LES SUSHIS

Sushis

SUSHI SAUMON (6 PIÈCES)	18
(P)	
SUSHI THON (6 PIÈCES)	19
(P)	
SUSHI MAGRET (4 PIÈCES)	20
magret snacké «origine France», sauce asiatique, oignons frits (SO-G)	

Sashimis (6 PIÈCES)

SASHIMI SAUMON	18
(P)	
SASHIMI THON	20
(P)	
SASHIMI MIX	19
thon, saumon (P)	

Makis (10 PIÈCES)

CRUNCH THON	20
tartare de thon mariné, sauce asiatique spicy, oignons frits (L-G-SO-P)	
CRUNCH SAUMON	20
tartare de saumon mariné, sauce teriyaki, oignons frits (L-G-SO-P)	

LES SUSHIS

California (8 PIÈCES)

AVOCADO SAUMON CHEESE 19

sauce teriyaki spicy, oignons frits (L-G-SO-P)

MANGO 19

thon, avocat, mangue, œufs de tobiko, sauce teriyaki (P)

RAINBOW 20

saumon, thon, crevette tempura, œufs de tobiko (P-C-G)

Spring Rolls (8 PIÈCES)

SPRING FOIE GRAS, MAGRET DE CANARD 21

magret «origine France» (AS)(AS)

SPRING SAUMON 18

aneth, cheese, avocat (P-L)

SPRING THON SPICY 19

avocat (P-O)

Club Sushis (4 PIÈCES)

SAUMON 18

cheese, avocat, oignons frits, sauce teriyaki spicy (P-L)

THON 19

cheese, avocat, oignons frits, sauce teriyaki spicy (P-L)

Mille-feuilles Sushis (4 PIÈCES)

SAUMON 20

cheese, avocat, feuilles d'argent (P-L)

Extra Caviar + 10

PIZZA SUSHIS 25

saumon, oignons frits, ciboulette, sauce teriyaki spicy (G-O-L-A-P-SE-AS)

SALADE DE CHOU 8

(AS-SE)

SALADE WAKAME 9

(SE)

LES ENTRÉES



TERRINE DE FOIE GRAS AU COGNAC	22
chutney de pommes cidre, brioche toastée à l'huile d'olive (G-FC-O-L-AS)	
CARPACCIO DE POULPE CUIT	22
huile d'olive et pamplemousse, pickles de moutarde jaune, grenade (MO-M-AS)	
TATAKI DE BŒUF À L'ASIATIQUE	23
bœuf «origine France», mayonnaise au wasabi, cacahuètes grillées (G-O-M-A-SE)	
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	19
œuf parfait, huile d'olive au thym et romarin, granola salé aux graines de courge (L-O-G-CE)	
TOMATES GOURMANDES	19
straciatella, huile de basilic, brioche de Nanterre, crème balsamique (L-G-O-AS) Extra Jambon Bellota + 7	

LES CRUS

TARTARE DE BAR DE MÉDITERRANÉE	23
marinade exotique, pamplemousse, maracuja, toast de focaccia (P-SE-G)	
TARTARE DE BŒUF ORIGINAL	24
bœuf «origine France», mayonnaise maison, câpres, cornichons, échalote, persil (O-M-P) Extra escalope foie gras poêlée + 5	

LES POISSONS



FILET DE BAR EN CROÛTE D'HERBES ET PISTACHES	25
ketchup de piquillos, légumes glacés (G-L-FC-AS)	
QUEUE DE HOMARD GRILLÉ	40
linguines à la bisque de homard, huile de persil, éclats d'amandes (G-CR-FC-AS)	
NOIX DE SAINT-JACQUES SAISIES	33
mousseline de patate douce, vierge d'agrumes, huile de persil, pickles de shiitake, chips de chorizo (MO-FC)	

LES VIANDES

BURGER BASQUE	26
steak de bœuf «origine France», ketchup de piquillos, piperade, tomme de brebis, lard fumé, roquette, frites maison, salade (G-L-S-0)	
CŒUR D'ENTRECÔTE DE BŒUF «SÉLECTION ARGENTINE» (300 G)	38
sauce béarnaise ou poivre, frites maison (L)	
MAGRET DE CANARD GRILLÉ À LA BRAISE	32
magret «origine France», fregola sarda façon risotto, poivrons confits, sauce framboise, éclats d'amandes (G-FC-L-AS)	
CARRÉ D'AGNEAU MARINÉ AU ROMARIN	36
«origine UE» écrasé de pommes de terre, légumes glacés, jus au miel et romarin, éclats d'amandes (FC-AS)	

LES PÂTES

LES FAMEUSES PÂTES À LA TRUFFE	28
rigatoni, crème mascarpone à la truffe, jambon à la truffe, stracciatella, parmesan (G-L)	
LINGUINE ALLE VONGOLE	25
palourdes, huile à l'ail, parmesan, persil, paprika fumé (G-MO-L)	
GNOCCHIS ALLA SORRENTINA	24
sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic frais (G-L)	

LES DESSERTS



-
- FINGER CHOCOLAT CACAHUÈTES** 13
biscuit croustillant cacahuète, mousse chocolat noir, cacahuètes caramélisées, glace chocolat blanc (L-O-FC-G-A)
- MERVEILLE PISTACHE FRAMBOISE** 13
financier pistache, ganache montée pistache, coulis de framboise, pistaches caramélisées, framboises fraîches, glace framboise (L-O-FC-G)
- TARTE CITRON MERINGUÉE PASSION** 13
biscuit breton, crèmeux citron, fruit de la passion, meringue, glace passion (G-L-O)
- DOUCEUR DE SAISON** 13
crèmeux vanille, granola aux fruits secs, mélange de fruits frais, glace vanille (L-O-FC)
- COOKIE CUIT MINUTE** 13
cookie, glace fleur de lait (L-O-G)
- CAFÉ GOURMAND** 14
(G-O-A-L-FC-SE-AS)
- INSTANT GOURMAND **LA BRIQUOLE**** 15
Dégustez notre cocktail signature le T'Time YU Gin Black Lemon, thé noir, sirop de thé vert, mousse de lait d'avoine et miel. **Pensé pour La Briquole** — biscuit moelleux aux notes de citron, à l'enrobage délicatement craquant (G-L-O-SO)
Déclinaison sans alcool sur demande.
- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS** 13
selectionnés par notre Chef, confitures et bouquet de salade (L-M-AS)

LES SUNDAES

-
- CARAMELO** 12
glace à l'italienne, sauce caramel, cacahuètes caramélisées (L-A)
- CHOCO LOCO** 12
glace à l'italienne, sauce chocolat, billes de chocolat (L)
- PISTACHIO** 12
glace à l'italienne, praliné pistaches, pistaches caramélisées (L-FC)
- BELLA FREGOLA** 12
glace à l'italienne, coulis fraise, fraises fraîches (L)

LES APÉRITIFS



NOS SPRITZ

Mio Spritz 0,0%	10
Basil Berry Spritz	14
Mio Spritz	12
Sureau Spritz	12
Chandon Spritz	12
Salvia Limone Spritz	12
SANGRIA MAISON DU MOMENT	15 cl 12 / 75 cl 32
RICARD/PASTIS 2cl	5
MARTINI ROUGE/BLANC 5cl	5

BIÈRES PRESSION & BOUTEILLES

ESTRELLA DAMM 5,4%	Demi 25 cl 4 / Pinte 50 cl 7,50
MILLENARI CITRON COMBAVA 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 33cl / NOAM 34cl	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		
HENDRICK'S ANOTHER Nouvelle facette de la personnalité d'Hendrick's en combinant des saveurs gourmandes de fèves de cacao et la légèreté de la fleur d'oranger.	13		
LA PERLE NOIRE Gin français de Montpellier aux subtils arômes de réglisse, anisés et miellés.	12		
NOUAISON GIN RÉSERVE Gin français intense, opulent et gourmand avec un vieillissement en fût de cognac.	14		
GIN DE GRÉZAN Gin français fort en genévrier avec des notes d'agrumes, de poivre citronné et de cardamome.	15		
ALTITUDE Allie avec subtilité la douceur fruitée de la fraise et la puissance du gin traditionnel.	12		
NORDÉS Gin espagnol au goût de fruits rouges bien prononcé.	13		
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		
TANQUERAY TEN Les botaniques principaux incluent la coriandre, la réglisse, sont présents en belle quantité, les agrumes frais comme des oranges entières, des pamplemousses et des citrons verts.	14		
MONKEY 47 Gin exceptionnel d'Allemagne, fabriqué dans la charmante Forêt-Noire. Ce gin traditionnel doit son nom aux 47 ingrédients qui le composent, offrant ainsi une expérience gustative unique et complexe.	13		
YU GIN BLACK LEMON Incarne l'élégance japonaise avec ses notes uniques de yuzu et de citron noir. Son profil aromatique équilibré, entre douceur, acidité et amertume, en fait un gin d'exception.	13		
LOS CONVIDADOS Gin mexicain aux fruits tropicaux juteux, des 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		
SOLARO Gin italien ultra-premium de Capri.	16		
PALMARAE GIN Une fusion luxueuse de dattes Medjool et de fleur d'oranger pour une expérience sensorielle inégalée.	17		
YU NO 0.0 % Gin sans alcool dévoilant une expression raffinée et singulière du yuzu, cet agrume japonais aux accents zestés et floraux.	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'amandes et de noix. 12 150 300

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

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

VODKA CAVIAR BEAR BROTHER Élixir gastronomique audacieux où la pureté d'une vodka ultra-premium rencontre la noblesse iodée du caviar et son profil aromatique délicat. 18

Supplément : Red Bull Energy Drink ou Red Bull Sugar Free 25cl + 2

RHUMS

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. 12 120

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

BUMBU XO 40 % Résultat d'un vieillissement prolongé de 18 ans : d'abord en fûts de bourbon américain, puis affiné en fûts de chêne blanc, il contient du sherry en provenance d'Andalousie. 13

CUBA

EMINENTE 41,3 % Rhum avec un vieillissement de 7 ans en fûts 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 des épices très douces comme la vanille, la noix de muscade, la cannelle ainsi qu'une sensation beurrée et briochée. 12

BARBADE

PLANTERAY CUT & DRY 40 % Révèle des saveurs intenses de noix de coco, mais aussi de banane, citron et gingembre. 13

RHUMS

4 cl

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

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 73,7 % Rhum agricole bio blanc embouteillé sans réduction à la sortie de la colonne, d'où son degré élevé. 13

ART DÉCO J. BALLY 45 % Boisé franc, sans agressivité, évoluant vers des accents cacaotés et de fruits macérés. 20

JAPON

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

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 celles du cuir sur un fond de vanille gourmande. 40

LES SPIRITUEUX



	4 cl	70 cl
AGAVE SPIRITS		
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 AÑEJO	70	900
DON JULIO 1942	25	
CLASE AZUL MEZCAL GUERRERO	48	
WHISKY		
MONKEY SHOULDER	12	140
GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS	12	
THE 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

LA BIENHEUREUSE Liqueur de menthe.	9
LIMONCELLO SORRENTO	9
AMARETTO ADRIATICO	10
AMARETTO BLANCO ADRIATICO Liqueur d'amandes blanches 100% naturelle.	10
AMARETTO 0.0 % ADRIATICO	8
COINTREAU NOIR Mélange harmonieux d'écorces d'oranges et le 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
FIVE FARMS Liqueur à la crème savamment mélangée à du whiskey irlandais.	10
NOCES ROYALES Liqueur de Cognac et de Poire Williams.	12
LA RAPHAËLLE Liqueur de Plantes.	25

LES SOFTS



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 «JARDIN DES PAPES»	6
Au choix : abricot, tomate	
BADOIT 33cl	5
EVIAN / EVIAN SPARKLING 75cl	7
SODAS	6
Pepsi, Pepsi Max 33cl Limonade 50cl	
DIABOLO 50cl	6,50
SIROP À L'EAU 50cl	4,50
RED BULL ENERGY DRINK 25cl	6
RED BULL SUGAR FREE 25cl	6
ICE COFFEE	
AROMATISÉ	6
Au choix : vanille, caramel, noisette, orgeat Supplément Alcool +4	
TONIC COFFEE	8
Jus d'orange pressé à froid, café expresso, tonic original	

BOISSONS CHAUDES



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

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

MAI - SEPTEMBRE

VENDREDI • SAMEDI • DIMANCHE

DE 10H À 1H

LUNDI • MERCREDI • JEUDI

DE 17H À 1H

FERMÉ LES MARDIS

Service Restauration **12H - 23H**

Service Tapas **18H - 23H**

FERMÉ LES MARDIS

JUIN - JUILLET - AOÛT

OUVERT 7J/7

DE 10H À 2H

Service Restauration **12H - 00H**

Service Tapas **18H - 00H**



Veuve Clicquot

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —

TÉL. / RÉSERVATION
+33 07 82 03 54 13

PLUS D'INFORMATIONS SUR :
WAIKIBEACH.COM



WAIKIBEACHCAP



WAIKI BEACH

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

VILLAGE NATURISTE
2 BD DES MATELOTS
34300 CAP D'AGDE