

SÉLECTION DE CAVE

ROSÉS

	12CL	75CL
CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE DE LA ROUILLÈRE	7	46
 VIN DE FRANCE, PROVENCE, LE ROSÉ, LE CLOS DES B	10	62

BLANCS

 CÔTES DE PROVENCE, TENTATIONS, CLOS CIBONNE	7	49
VIN DE FRANCE, LOIRE, ORTHOGNEISS, DOMAINE DE L'ÉCU	10	64
BOURGOGNE CHARDONNAY, FRISSONS, CYRIL GAUTHERON	12	68

ROUGES

 CÔTES DU RHÔNE, CUVÉE DES GALET, LES VIGNERON D'ESTÉZARGUES	7	48
CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE CAGNOLI	9	55
FITOU, BEL SOULA, DOMAINE BALANSA	11	52
PESSAC LÉOGNAN, CUVÉE PAUL, CHÂTEAU HAUT-BERGEY	14	77

BULLES

 MONTLOUIS SUR LOIRE, TRIPLE ZÉRO, DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS	14	75
CHAMPAGNE, MALARD BRUT	18	105
CHAMPAGNE, DRAPPIER BRUT NATURE	23	125

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS !

APÉRITIFS

PASTIS 	6
RICARD / PASTIS 51	4
HENRI BARDOUIN	5
LILLET (ROUGE/BLANC /ROSÉ)	8
VERMOUTH (ROUGE/BLANC)/ CAMPARI	9
SUZE	9
PORTO	7

BIÈRES

BIÈRE PRESSION

HEINEKEN 25cL	3.5
HEINEKEN 50cL	7

BIÈRE BOUTEILLE 33CL

CORONA	8
LEFFE	8

BIÈRE DE LA RADE

LA GIRELLE (BLONDE)
LA RASCASSE (AMBRÉ)

NOS PISCINES

PISCINE TROPÉZIENNE	12
PASTIS  JUS DE CITRON, GINGER BEER	
PISCINE DE L'ORMEAU	14
LILLET ROSÉ, ROSÉ DE PROVENCE, EAU PÉTILLANTE	

NOS COCKTAILS

MOJITO	15
CAIPIRINHAS	15
LES MULES (MOSCOW, LONDON, JAMAICAN)	15
ESPRESSO MARTINI	15
BLOODY MARY	15
PIÑA COLADA	15
COSMOPOLITAN	15
MIMOSA	15
APÉROL / SAINT-GERMAIN SPRITZ	14

NOS SODAS

FUZE TEA, ORANGINA, SPRITE	5
COCA-COLA/ZÉRO.....	5
PAGO 20cL.....	5
(ORANGE, FRAISE, POMME, ABRICOT, TOMATE)	
PERRIER 33cL.....	5
TONIC WATER/ GINGER BEER	6
RED BULL	6

JUS DE FRUITS PRESSÉS

ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE	8
------------------------------------	---

THÉ FROID

THÉ VERT À LA PÊCHE, FLEUR D'ORANGER ET MENTHE	
VERRE	7
CARAFE	22

EAUX

¼ VITTEL	4
EVIAN	10
BADOIT VERTE	10

CAFÉTERIA *POSSIBLE EN DÉCA

EXPRESSO*	3
NOISETTE*	3,2
DOUBLE EXPRESSO*	6
CAFÉ CRÈME*	5
CAFÉ AMÉRICAIN*	4
FRAPPUCINO*	6
CHOCOLAT CHAUD	6
THÉ/ INFUSION	4.5
SUPP. LAIT	0.30

CITRONNADE MAISON

VERRE	7
CARAFE	22

MENU CAFÉ DE L'ORMEAU

APÉRO ET DÉJEUNER

ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS P.2

NOS BOISSONS

BIÈRES, DIGESTIFS, COCKTAILS... P.4



CAFÉ DE L'ORMEAU

DÉJEUNER

APÉRO

PISSALADIÈRE MAISON	12
<i>Homemade Pissaladière</i>	
TOASTS DE POUTARGUE AU CITRON	16
<i>Bottarga toast with Lemon</i>	
L'ANCHOÏADE	12
<i>Anchovy Dip (Anchoïade)</i>	
CALAMARS EN PERSILLADE	19
<i>Garlic parsley calamari</i>	
CROQUE À LA TRUFFE	29
<i>Truffle croque Monsieur</i>	

ENTRÉES

CŒUF GOURMAND MIMOSA	14
<i>Mimosa gourmet egg</i>	
ARTICHAUT VINAIGRETTE	16
<i>Artichoke with vinaigrette</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE	17
SALADE DE LENTILLES ET ARTICHAUTS VIOLETS	17
<i>Lentil and purple artichoke salad</i>	
TARTARE DE THON, CÉLERI-RAVE	24
<i>Tuna tartare, celeriac</i>	
SALADE CÉSAR	23
<i>Caesar salad</i>	



PLATS

LOUP FROID MAYONNAISE, MACÉDOINE DE LÉGUMES	28
<i>Cold Sea bass with mayonnaise, vegetable macédoine</i>	
TARTARE DE BOEUF, FRITES MAISON	26
<i>Beef tartare, homemade fries</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	26
<i>Poultry supreme with sauce forestière, mashed potatoes</i>	
ENTRECÔTE SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON	22
<i>Rib-Eye steak with béarnaise sauce, Homemade Fries</i>	
PENNE AU PESTO	21
<i>Penne with pesto</i>	
PLAT DU JOUR	
<i>Dish of the day</i>	

MENU ENFANT16

STEAK HACHÉ - FRITES OU COQUILLETES JAMBON
UNE BOULE DE GLACE
<i>Steak chopped - fries</i>
<i>Ice cream</i>

GARNITURES

FRITES MAISON	9
<i>Homemade fries</i>	
SALADE VERTE	8
<i>Green salad</i>	
RATATOUILLE	10
<i>Ratatouille</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE	9
<i>Mashed potatoes</i>	
RIZ PARFUMÉ	8
<i>Fragrant rice</i>	

DESSERTS12

TARTE TATIN, CRÈME FRAÎCHE
<i>Tarte Tatin with whipped cream</i>
MOUSSE AU CHOCOLAT
<i>Chocolate mousse</i>
CRÈME CARAMEL
TARTE TROPÉZIENNE
DESSERT DU MOMENT
<i>Dessert of the moment</i>

