

# SUMMER

by Lacoste

## VINS BLANCS WHITE WINES

|                                                |  15CL |  75CL |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Sancerre, Domaine Vacheron 2024                | 25                                                                                     | 105                                                                                    |
| Chablis 1er Cru Vaillon, Domaine Des Clos 2022 | 28                                                                                     | 130                                                                                    |
| Châteauneuf-Du-Pape, La Durbane 2023           | 30                                                                                     | 135                                                                                    |

## VINS ROUGES RED WINES

|                                                 |  15CL |  75CL |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Lirac Clos des Serènes, Les Cinq Seaux 2021     | 19                                                                                      | 85                                                                                      |
| Margaux, Confidences du Prieuré, Lichine 2019   | 30                                                                                      | 135                                                                                     |
| Bourgogne Côte de Nuits-Villages VV A. Ponnelle | 30                                                                                      | 155                                                                                     |

## ROSÉS CHÂTEAU D'ESCLANS\* THE ROSÉS OF CHÂTEAU D'ESCLANS

|                       |  15CL |  75CL |  150CL |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Whispering Angel 2023 | 18                                                                                       | 80                                                                                       | 140                                                                                       |
| Garrus 2022           | 39                                                                                       | 195                                                                                      | 450                                                                                       |

## CHAMPAGNES

|                                   |  15CL |  75CL |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Veuve Clicquot NM, Ponsardin Brut | 29                                                                                       | 140                                                                                      |
| Ruinart NM, Blanc de Blanc        | 49                                                                                       | 245                                                                                      |
| Bollinger NM, Brut Rosé           | 39                                                                                       | 195                                                                                      |
| Krug, Grande Cuvée                | 59                                                                                       | 750                                                                                      |

## COCKTAILS

|                                                                                                                                                    |  10CL |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spritz au Pamplemousse<br>Aperol, Champagne, Eau pétillante, Pamplemousse<br><i>Aperol, Champagne, Sparkling water, Grapefruit</i>                 | 26                                                                                       |
| Margarita Ace<br>Tequila, Litchi, Cointreau, Citron vert<br><i>Tequila, Lychee, Cointreau, Lime</i>                                                | 26                                                                                       |
| Gin Tonic au Jasmin<br>Gin, Cordial jasmin, Tonic<br><i>Gin, Jasmine Cordial, Tonic</i>                                                            | 26                                                                                       |
| Mocktail Refresh<br>Concombre, Infusion menthe, Pomme, Citron vert, Eau pétillante<br><i>Cucumber, Mint infusion, Apple, Lime, Sparkling water</i> | 18                                                                                       |
| Mocktail Pêche-Basilic<br>Jus de pêche blanche, Basilic frais, Eau pétillante<br><i>White peach juice, Fresh basil, Sparkling water</i>            | 18                                                                                       |



---

---

## LES ENTRÉES

### STARTERS

---

---

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Foie gras de canard mi-cuit, poire, noisette & citron vert                            | 32 |
| <i>Semi-cooked duck foie gras, pear, hazelnut &amp; lime</i>                          |    |
| Cèpe rôti, topinambours, espuma au yaourt & noix du Brésil 🌿                          | 28 |
| <i>Roasted porcini mushroom, Jerusalem artichoke, yogurt espuma &amp; Brazil nuts</i> |    |
| Ceviche de dorade, mangue, coriandre & citron noir                                    | 28 |
| <i>Sea bream ceviche, mango, coriander &amp; black lime</i>                           |    |
| Crispy rice thon, citron vert                                                         | 24 |
| <i>Crispy rice tuna, lime</i>                                                         |    |
| Dim Sum, bœuf Black Angus, Ha Kao crevettes & légumes (6 pièces)                      | 28 |
| <i>Black Angus beef, Ha Kao shrimps &amp; vegetable Dim-Sum (6 pieces)</i>            |    |
| Tarte tatin à la betterave, crème montée au raifort 🌿                                 | 28 |
| <i>Beetroot tarte tatin, whipped horseradish cream</i>                                |    |

---

---

## LES PLATS

### MAINS

---

---

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Filet de sandre, crème de coco, curry à la citronnelle & petits légumes                  | 48 |
| <i>Pike-perch fillet, coconut cream, lemongrass curry &amp; seasonal vegetables</i>      |    |
| Coquille Saint-Jacques aux agrumes, champignon Eryngii & crème douce à l'ail             | 52 |
| <i>Scallop with citrus, eryngii mushroom &amp; mild garlic cream</i>                     |    |
| Biang Biang au homard, pack choy & bouillon de crustacés aux 5 épices                    | 56 |
| <i>Biang Biang noodles with lobster, pak choi &amp; shellfish broth with five spices</i> |    |
| Le tigre qui pleure, gingembre, coriandre & piment oiseau 🐅                              | 45 |
| <i>Beef « Crying Tiger », ginger, coriander &amp; red chili</i>                          |    |
| Filet de bœuf servi avec son jus & purée de pommes de terre                              | 56 |
| <i>Beef fillet served with its jus &amp; mashed potatoes</i>                             |    |
| Filet de volaille, mousseline de potimarron & gnocchi à la sauge                         | 38 |
| <i>Poultry supreme, pumpkin mousseline &amp; sage gnocchi</i>                            |    |
| Coquillettes à la truffe, jambon & vieux comté                                           | 48 |
| <i>Coquillettes with truffle, ham &amp; matured Comté cheese</i>                         |    |
| Cèpes rôtis, topinambours, espuma au yaourt & noix du Brésil                             | 38 |
| <i>Roasted porcini mushrooms, Jerusalem artichoke, yogurt espuma &amp; Brazil nuts</i>   |    |
| Salade César, volaille ou gambas                                                         | 44 |
| <i>Caesar salad, chicken or prawns</i>                                                   |    |
| Croq' truffe                                                                             | 48 |
| <i>Truffle Croque Monsieur</i>                                                           |    |
| Lobster roll                                                                             | 52 |
| <i>Lobster roll</i>                                                                      |    |
| Bacon cheeseburger                                                                       | 48 |
| <i>Bacon cheeseburger</i>                                                                |    |



---

---

## LES GARNITURES

### *GARNISHES*

---

---

Frites / Purée de pommes de terre / Cœur de laitue 10

Riz gluant / Riz Basmati

Cocotte de légumes / Légumes Chop suey

*French Fries / Mashed potatoes / Lettuce*

*Sticky rice / Basmati rice*

*Vegetables / Vegetables Chop suey*



## MENU DU JOUR *MENU OF THE DAY*

58

### ENTRÉE *STARTER*

Ceviche de dorade, mangue, coriandre & citron noir  
*Sea bream ceviche, mango, coriander & black lime*

ou/or

Tarte tatin à la betterave, crème montée au raifort Ø  
*Beetroot tarte tatin, whipped horseradish cream*

### PLAT *MAIN*

Plat du jour  
*Main of the day*

Du lundi au vendredi - Hors jours fériés  
Uniquement au déjeuner - Hors boissons

*From Monday to Friday - Excluding public holidays  
Lunch only - Excluding beverage*

## MENU DÉCOUVERTE *DISCOVERY MENU*

88

### ENTRÉE *STARTER*

Ceviche de dorade, mangue, coriandre & citron noir  
*Sea bream ceviche, mango, coriander & black lime*

ou/or

Foie gras de canard mi-cuit, poire, noisette & citron vert  
*Semi-cooked duck foie gras, pear, hazelnut & lime*

ou/or

Tarte tatin à la betterave, crème montée au raifort Ø  
*Beetroot tarte tatin, whipped horseradish cream*

### PLAT *MAIN*

Filet de volaille, mousseline de potimarron  
& gnocchi à la sauge

*Poultry supreme, pumpkin mousseline  
& sage gnocchi*

ou/or

Filet de sandre, crème de coco,  
curry à la citronnelle & petits légumes

*Pike-perch fillet, coconut cream,  
lemongrass curry & seasonal vegetables*

ou/or

Cèpes rôtis, topinambour, espuma  
au yaourt & noix du Brésil Ø

*Roasted porcini mushrooms, Jerusalem artichoke,  
yogurt espuma & Brazil nuts*

### DESSERT *DESSERT*

The Profiterole  
*The Profiterole*

ou/or

L' Agrume  
*The Citrus*

Disponible tous les jours - hors boissons  
*Available every day - excluding beverage*



---

---

## LES DESSERTS

### DESSERTS

---

---

|                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Le Crocodile                                                                                                                           | 24 |
| Framboise, Pistache                                                                                                                    |    |
| <i>The Crocodile</i>                                                                                                                   |    |
| <i>Raspberry, Pistachio</i>                                                                                                            |    |
| L' Agrume                                                                                                                              | 22 |
| Gelée de pamplemousse, segments d'agrumes frais, sorbet basilic thaï & siphon Aloe Vera                                                |    |
| <i>The Citrus</i>                                                                                                                      |    |
| <i>Grapefruit jelly, fresh citrus segments, Thai basil sorbet &amp; Aloe Vera espuma</i>                                               |    |
| La Vanille                                                                                                                             | 22 |
| Dans l'esprit d'un mille-feuille Feuilletage caramélisé croustillant, glace vanille, chantilly légère à la vanille & caviar de vanille |    |
| <i>The Vanilla</i>                                                                                                                     |    |
| <i>A reimagined millefeuille with crispy caramelized puff pastry, vanilla ice cream, light vanilla chantilly &amp; vanilla caviar</i>  |    |
| La Profiterole                                                                                                                         | 22 |
| Pâte à choux cacao, glace vanille, sauce chocolat croustillante & éclats de sable fleur de sel                                         |    |
| <i>The Profiterole</i>                                                                                                                 |    |
| <i>Cocoa choux pastry, vanilla ice cream, crispy chocolate sauce &amp; fleur de sel shortbread crumble</i>                             |    |
| L'assiette de fruits de saison                                                                                                         | 24 |
| <i>Seasonal fruits assortment</i>                                                                                                      |    |

---

---

## LES BOISSONS

### DRINKS

---

---

### CAFÉS

#### CAFFES

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Espresso, café noisette                 | 9  |
| <i>Espresso, hazelnut coffee</i>        |    |
| Double espresso, café allongé           | 12 |
| <i>Double espresso, American coffee</i> |    |

### THÉS & INFUSIONS

#### TEAS & INFUSIONS

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Infusion : camomille, menthe poivrée, rooibos, verveine  | 14 |
| <i>Infusion: chamomile, peppermint, rooibos, verbena</i> |    |
| Thé blanc - Songe Andalou (Chine)                        | 16 |
| <i>White tea - Songe Andalou (China)</i>                 |    |
| Thé bleu - Tie Guan Yin (Chine)                          | 16 |
| <i>Oolong tea - Tie Guan Yin (China)</i>                 |    |
| Thé vert - Embruns (Japon)                               | 14 |
| <i>Green tea - Embruns (Japan)</i>                       |    |
| Thé vert - Jasmin (Chine)                                | 14 |
| <i>Green tea - Jasmine (China)</i>                       |    |
| Thé noir - Pu-er (Chine)                                 | 14 |
| <i>Black tea - Pu-er (China)</i>                         |    |
| Thé noir - Lapsang Souchong (Chine)                      | 16 |
| <i>Black tea - Lapsang Souchong (China)</i>              |    |

### BOISSONS NON ALCOLISÉES

#### NON ALCOHOLIC BEVERAGES

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Evian & Badoit (33cl / 75cl)       | 9 / 12 |
| Chateldon (75cl)                   | 14     |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)   | 12     |
| Orangina, Sprite, Schweppes (25cl) | 12     |
| Jus de fruits Alain Milliat (33cl) | 14     |
| <i>Alain Milliat fruits juice</i>  |        |





Plats épicés  
*Spicy mains*



Plats végétariens  
*Vegetarian mains*

- L'ensemble de ces vins sont d'Appellation Côtes de Provence Contrôlée  
Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites
- *All of these wines are Appellation Côtes de Provence Contrôlée  
All our wines and champagnes contain sulfites*

En cas d'allergies, d'intolérances ou restrictions alimentaires,  
merci de nous en faire part.

Une carte des allergènes est à votre disposition.

Prix nets en Euros, taxes & service compris.

Cet établissement n'accepte pas les chèques.

*In case of allergies, intolerances, or dietary restrictions,  
please let us know.*

*An allergen menu is available upon request.*

*Net prices in Euros, taxes & service included.*

*This restaurant does not accept checks.*

