

SUMMER

by Lacoste

VINS BLANCS WHITE WINES

	 15CL	 75CL
Bordeaux Grave Château Peyrat 2023	18	75
Sancerre-Vacheron 2023	25	115
Châteauneuf-Du-Pape-Bertaude 2022	30	135

VINS ROUGES RED WINES

	 15CL	 75CL
Bourgogne Irancy Domaine Richoux 2019	18	85
Châteauneuf-Du-Pape 2018	24	115
Margaux 2019	30	135

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

	 15CL	 75CL	 150CL
Whispering Angel 2023	18	80	140
Château d'Esclans 2022	24	110	200
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 Aperol, Champagne, Eau pétillante, Pamplemousse <i>Aperol, Champagne, Sparkling water, Grapefruit</i>	26
Margarita Ace Tequila, Litchi, Cointreau, Citron vert <i>Tequila, Lychee, Cointreau, Lime</i>	26
Gin Tonic au Jasmin Gin, Cordial jasmin, Tonic <i>Gin, Jasmine Cordial, Tonic</i>	26
Mocktail Refresh Concombre, Infusion menthe, Pomme, Citron vert, Eau pétillante <i>Cucumber, Mint infusion, Apple, Lime, Sparkling water</i>	18
Mocktail Pêche-Basilic Jus de pêche blanche, Basilic frais, Eau pétillante <i>White peach juice, Fresh basil, Sparkling water</i>	18



LES ENTRÉES

STARTERS

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits <i>Semi-cooked duck foie gras, fruits chutney</i>	32
Salade thaï, papaye verte, tofu frit, sauce mangue & citron vert 🌿 <i>Thai salad, green papaya, fried tofu, mango & lime sauce</i>	20
Crispy rice végétarien 🌿 <i>Vegetarian crispy rice</i>	22
Crispy rice thon, citron vert <i>Crispy rice tuna, lime</i>	24
Chou-fleur rôti, labneh & noisettes 🌿 <i>Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts</i>	20
Salade de nouilles asiatiques 🌿	22 / 38
Filet de bar mariné, lait de coco, citron vert, coriandre thaï <i>Marinated sea bass filet, coconut milk, lime, thai coriander</i>	28
Soupe froide d'avocat & concombre herbacé 🌿 <i>Chilled avocado & herbaceous cucumber soup</i>	28
Dim Sum, bœuf Black Angus, Ha Kao crevettes & légumes (6 pièces) <i>Black Angus beef, Ha Kao shrimps or vegetable Dim-Sum (6 pieces)</i>	28

LES PLATS

MAINS

Black cod, sauce miso <i>Black cod, miso sauce</i>	45
Bar vapeur, sauce vierge <i>Steamed sea bass, vierge sauce</i>	52
Saumon grillé, sauce teriyaki <i>Grilled salmon, teriyaki sauce</i>	38
Le tigre qui pleure, gingembre, coriandre & piment oiseau 🌶️ <i>Beef « Crying Tiger », ginger, coriander & red chili</i>	45
Entrecôte de bœuf normande & sauce béarnaise herbacée <i>Beef entrecôte & béarnaise sauce</i>	56
Filet de volaille de Bresse & sa cuisse laquée <i>Bresse poultry filet & its glazed thigh</i>	38
Salade de homard, yuzu <i>Lobster salad, yuzu</i>	58
Nouilles sautées au homard <i>Stir fried noodles with lobster</i>	58
Croq'truffe <i>Truffle Croque Monsieur</i>	48
Lobster roll <i>Lobster roll</i>	52
Bacon cheeseburger <i>Bacon cheeseburger</i>	48

Tous nos plats sont servis avec la garniture de votre choix
All our dishes are served with a garnish of your choice



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*

Chou-fleur rôti, labneh & noisettes 🌱
Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts

ou/or

Filet de bar mariné, lait de coco, citron vert, coriandre
Marinated sea bass filet, coconut milk, lime, coriander

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*

Filet de bar mariné, lait de coco, citron vert, coriandre
Marinated sea bass filet, coconut milk, lime, coriander

ou/or

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits
Semi-cooked duck foie gras, fruits chutney

ou/or

Chou-fleur rôti, labneh & noisettes 🌱
Roasted cauliflower, labneh & hazelnuts

PLAT *MAIN*

Le tigre qui pleure, gingembre,
coriandre & piment oiseau 🌶️
*Beef « Crying Tiger », ginger,
coriander & red chili*

ou/or

Salade de nouilles asiatiques 🌱
Asian noodle salad

ou/or

Saumon grillé, sauce teriyaki
Grilled salmon, teriyaki sauce

DESSERT *DESSERT*

Choisissez un dessert à la carte
Choose a dessert from the menu

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



LES DESSERTS

DESSERTS

Le Crocodile Framboise, Pistache <i>The Crocodile Raspberry, Pistachio</i>	24
La Fleur de Miel Citron <i>The Lemon Honey Flower</i>	22
La Fameuse Profiterole <i>The Famous Profiterole</i>	22
La Fraise Aloe Vera <i>The Strawberry Aloe Vera</i>	22
Le Baba Mojito en double <i>The Mojito Baba to share</i>	30
L'assiette de fruits de saison <i>Seasonal fruits assortment</i>	24
Les Glaces et Sorbets <i>Homemade Ice creams & Sorbets</i>	16

LES BOISSONS

DRINKS

CAFÉS

CAFFES

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

THÉS & INFUSIONS

TEAS & INFUSIONS

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

BOISSONS NON ALCOLISÉES

NONALCOHOLIC 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) <i>Alain Milliat fruits juice</i>	14





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

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part.
Une carte des allergènes est à votre disposition. Une carte des origines de nos viandes
est à votre disposition. Prix nets en Euros, taxes & service compris.
Cet établissement n'accepte pas les chèques.

*Homemade dishes are prepared in-house from raw ingredients. If you have any allergies,
intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list. A list of meat origins is
available at your disposal. Net prices in Euros, taxes & service included.
This restaurant does not accept checks.*

