

SUMMER

by Lacoste

VINS BLANCS WHITE WINES

	 15CL	 75CL
Bordeaux Grave Château Peyrat 2023	18	75
Jurançon Sec, Domaine Bellegarde 2023	22	95
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
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, pêche & verveine <i>Semi-cooked duck foie gras, peach & verbena</i>	32
Salade thaï, papaye verte, tofu frit, sauce mangue & citron vert 🍷 <i>Thai salad, green papaya, fried tofu, mango & lime sauce</i>	20
Carpaccio de tomates, melon & pastèque 🍷 <i>Tomato carpaccio, melon & watermelon</i>	22
Crispy rice thon, citron vert <i>Crispy rice tuna, lime</i>	24
Vitello Tonnato, noisettes & citron Kalamansi <i>Vitello Tonnato, hazelnuts & Kalamansi lemon</i>	28
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 & vegetable Dim-Sum (6 pieces)</i>	28

LES PLATS

MAINS

Black cod, sauce miso <i>Black cod, miso sauce</i>	45
Filet de bar grillé, sauce vierge <i>Grilled filet 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
Filet de bœuf servi avec son jus <i>Beef fillet served with its jus</i>	56
Filet de volaille, caviar d'aubergine aux raisins de Corinthe <i>Poultry fillet, eggplant caviar with Corinth raisins</i>	38
Salade de homard, légumes grillés, labneh & tomates confites <i>Lobster salad, grilled vegetables, labneh & confit tomatoes</i>	58
Salade César, volaille ou gambas <i>Caesar salad, chicken or prawns</i>	44
Grilled cheese truffe 🍷 <i>Truffle Grilled cheese</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

Carpaccio de tomates, melon & pastèque ∅
Tomato carpaccio, melon & watermelon

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, pêche & verveine
Semi-cooked duck foie gras, peach & verberna

ou/or

Carpaccio de tomates, melon & pastèque ∅
Tomato carpaccio, melon & watermelon

PLAT

MAIN

Filet de volaille, caviar d'aubergine
aux raisins de Corinthe
Poultry fillet, eggplant caviar with Corinth raisins

ou/or

Salade de légumes grillés, ∅
labneh & tomates confites
Grilled vegetables
labneh & confit tomatoes 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





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.

