

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, poire, noisette & citron vert	32
<i>Semi-cooked duck foie gras, pear, hazelnut & lime</i>	
Cèpe rôti, topinambours, espuma au yaourt & noix du Brésil 🌿	28
<i>Roasted porcini mushroom, Jerusalem artichoke, yogurt espuma & Brazil nuts</i>	
Ceviche de dorade, mangue, coriandre & citron noir	28
<i>Sea bream ceviche, mango, coriander & 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 & 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 & seasonal vegetables</i>	
Coquille Saint-Jacques aux agrumes, champignon Eryngii & crème douce à l'ail	52
<i>Scallop with citrus, eryngii mushroom & 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 & shellfish broth with five spices</i>	
Le tigre qui pleure, gingembre, coriandre & piment oiseau 🐅	45
<i>Beef « Crying Tiger », ginger, coriander & red chili</i>	
Filet de bœuf servi avec son jus & purée de pommes de terre	56
<i>Beef fillet served with its jus & mashed potatoes</i>	
Filet de volaille, mousseline de potimarron & gnocchi à la sauge	38
<i>Poultry supreme, pumpkin mousseline & sage gnocchi</i>	
Coquillettes à la truffe, jambon & vieux comté	48
<i>Coquillettes with truffle, ham & matured Comté cheese</i>	
Cèpes rôtis, topinambours, espuma au yaourt & noix du Brésil	38
<i>Roasted porcini mushrooms, Jerusalem artichoke, yogurt espuma & 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 & 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 & 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 & 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.*

