

Les Vins blancs

Les Valentines, le caprice de Clémentine
La Londe

75cl 12,5cl

26€ 6€

Gourmandise et fraîcheur

Domaine la Rose des Vents
La Roquebrussanne

25€ 5€

Rondeur et persistance aromatique

Petit Bourgeois, domaine Henri Bourgeois
Val de Loire

26€ 6€

Floral et fruité

Les vigneronns de Mancey
Bourgogne blanc

29€ 9€

Souplesse et rondeur

Château Vignelaure, La source
Coteaux d'Aix en Provence

27€ 7€

Minéralité

Les vins rosés

Les Valentines Cuvée La Miss
La Londe

75cl 12,5cl

19€

Frais et Fruité

Les Valentines, le caprice de Clémentine
La Londe

26€ 6€

Croquant et harmonieux

Domaine la Rose des Vents
La Roquebrussanne

25€ 5€

Fraîcheur et élégance

Les vins rouges

Château vignelaure, la source
Coteaux d'Aix en Provence

75cl 12,5cl

27€ 7€

Une bouche structurée et fine

Château Romanin, La Chapelle
Beaux de Provence

30€ 10€

Ample aux tanins soyeux

Hautes côtes de nuit, Pierre Laurent
Bourgogne

33€ 11€

Ferme, puissant et délicat

Les Valentines, le caprice de Clémentine
La Londe

26€ 6€

Charmant et aromatique

Domaine la Rose des Vents
La Roquebrussanne

25€ 5€

Fruité aux senteurs de garrigue

Les Eaux

Orezza plate et pétillante
Corse

100cl

6€

Le Champagne

Jacquinet et fils
Symphonie millésime 2011
Epernay

75cl 12,5cl

45€ 15€

Les Softs (UN SIROP INCLUT DANS LE MENU ENFANT)

Sodas : Limonade, Coca, Schweppes agrumes, Ice Tea, Perrier 33cl	4€
Jus : Orange, Pomme, Tomate, Litchi, Fraise, Pêche, Ananas 25cl	4€
Sirops : Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron 3cl	2€

Les Bières

Bière blonde Brasserie des Iles d'or à la pression 25cl	5€
Bière la Brasserie des Iles d'or en Blanche, IPA et la Cul nu bio 33cl	6€
Despérados 33cl	6€

Les Apéritifs

Martini rouge et blanc, Porto rouge, Ricard 4cl	5€
Kir mûre, cassis, framboise, violette, pêche 10 cl	7€
Coupe de champagne millésime 2011 12,5cl	15€
Coupe de prosecco 12,5cl	12€

Les Cocktails 20 cl

Le Flamingo (Vodka, citron vert, tonic hibiscus, framboises fraîches)	11€
Mojito/Caipirinha classique et Virgin mojito	8€
Mojito/Caipirinha : framboise, mangue, passion	10€
Ginger spritz (Gin, prosecco, sirop de gingembre, citron vert, eau gaz)	11€
Aperolspritz	8€
Ti-punch 10cl	8€
Chartreuse mule (Chartreuse, citron, Ginger beer)	11€
Le Charlie's (Gin, sirop de thym, citron, prosecco)	11€

Les Cocktails Signature 20 cl Servis sous cloche et fumée

Le Green	15€
(Gin, Chartreuse verte, sirop de concombre, citron, eau gazeuse)	
Le Pink	15€
(Vodka, jus de cranberry, citron, sirop de rose)	

Les Alcools supérieurs 4 cl

Rhum Botran (Guatemala)	8€
Whisky Rozelieures (France)	8€
Vodka Pyla (France)	8€
Tequila Patron (Mexique)	8€
Gin Botaniste (Ecosse)	8€
Jack Daniel's	8€
Get 27	7€
Limoncello	7€
Supplément soda	2€

Plats à partager pour l'apéro

Polenta frite, sauce parmesan - 8 pièces	9€
Couteaux gratinés à l'ail - 8 pièces	9€
Brie à la truffe	9€
Panaché de dips et ses crudités	9€
(tapenade, crème d'artichaut, houmous, sardinade)	
Le partageons (les 4 du dessus en 1)	30€



Shopping

N'oubliez pas, durant votre repas de venir faire un tour dans notre boutique au fond du restaurant
Ouverture:
Tous les soirs et le midi en Week end



Les Entrées

Focaccia chèvre, tapenade

Accras de morue

Stracciatella et son jus de tomate cerise confite au basilic

Emincé de calamar à la balinaise

10€

Les Plats

Waffles avocado, feta, concombre, saumon fumé

Poulet à la tunisienne , mélange de graines

Rougail saucisses, riz

Assiette Mexicaine (purée d'haricot rouge, quésadillas au poulet, guacamole)

Assiette Libanaise (houmous, falafels, fattouche)

Bo bun aux nems, bœuf émincé et sauce cacahuète

19€

Les plats signature

26€

Tataki de thon en croûte de graines, pistou de coriandre, purée de patate douce

Tartare de thon à la roquette et au parmesan, frites

Saint jacques au chorizo, polenta crémeuse

Lotte au coco et citronnelle, riz

Tentacules de calamar grillées, aioli et polenta crémeuse

Risotto crémeux à la truffe

Poêlée de tartare de bœuf à l'italienne, frites

Brasero frites/salade

(morceaux de poulet, bœuf et porc cuits par vos soins sur un barbecue de table)

prix par pers minimum 2 pers

Supplément : 1/2 reblochon (10€)

Les Desserts

10€

Entremets Snikers

Délice crème de marron, meringue, crème fouettée

Le cône renversé, glace vanille, fruits rouges, miel, chantilly, noisettes

Pavlova aux fruits rouges

Riz au lait au coulis de mangue

Le menu du midi en semaine

Plat du jour 14€ + dessert du jour 8€

18€

Les menus de Charlie

A indiquer à la prise de commande

Une entrée, un plat, un dessert

Une entrée, un plat signature, un dessert

33€

38€

Le menu de Marley

10€

Un plat à la carte en format adapté ou

Un croque Monsieur, frites

Et

Boule de glace vanille ou

Gaufre au nutella

Et

Un sirop au choix



Les Desserts 10€

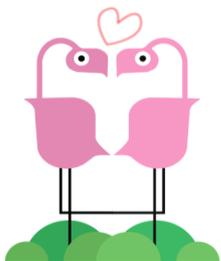
Entremets Snikers

Délice crème de marron, meringue, crème fouettée

Le cône renversé, glace vanille, fruits rouges, miel, chantilly, noisettes

Pavlova aux fruits rouges

Riz au lait au coulis de mangue



Rejoignez-nous sur
les réseaux sociaux
et partagez votre
expérience



Un digestif ?

Rhums arrangés 3cl. (gingembre et combawa) 4€
Get 27 7€
Limoncello 7€
Jack Daniel's 8€

Digestifs Supérieurs

8€

Rhum Botran (Guatemala) 4cl
Whisky Rozelieures, gout fumée (France) 4cl
Vodka Pyla (France) 4cl
Tequila Patron (Mexique) 4cl
Gin Botaniste (Ecosse) 4cl
Chartreuse verte 4cl

Un Café ?

2,5€

Café, café allongé, noisette
Thé, infusion
Café frappé saveur cookies

7€