



**"SERVING BOLD TASTES AND
GOLDEN MOMENTS
BECAUSE LIFE'S BETTER
WHEN IT'S AREV IN THE SUN"**

Du 15 octobre au 15 mai, ouvert de 11h à 16h

Du 16 mai au 14 octobre, de 11h à 20h

*From October 15th to May 15th,
open from 11 am to 4 pm*

*From May, 16th to October 14th,
from 11 am to 8 pm*

COCKTAILS

&

MOCKTAILS

PASSION FRUIT MILK PUNCH

Rhum Agricole bio Saint-James, sirop de fruit de la passion maison, jus de citron vert frais filtré, Cointreau triple sec, lait entier, fruit de la passion frais

26

Saint-James organic Agricole rum, homemade passion fruit syrup, fresh lime juice (strained), Cointreau triple sec, whole milk, fresh passion fruit

CLARIFIED MANGO SUN JUICE

Rhum Agricole Carnival de la Barbade, sirop de mangue maison, jus de citron vert frais filtré, liqueur triple sec Marie Brizard, lait entier, tranche de mangue séchée

26

Carnival Barbados Agricole rum, homemade mango syrup, fresh lime juice (strained), Marie Brizard triple sec liqueur, whole milk, dried mango slice

MEZCALITA

Tequila 1800 reposado, mezcal 400 Coñejos, liqueur triple sec Marie Brizard, jus de citron vert frais filtré, sel kasher

26

1800 Reposado Tequila, 400 Coñejos mezcal, Marie Brizard triple sec liqueur, fresh lime juice (strained), kosher salt

SPRITZ LIMONCELLO

Feuilles de basilic frais, vodka Stolichnaya, liqueur de limoncello Villa Massa, jus de citron jaune frais filtré, sirop simple, tonic premium Swiss Mountain Spring très froid, feuille de basilic frais et zeste de citron exprimé et inséré

24

Fresh basil leaves, Stolichnaya vodka, Villa Massa limoncello liqueur, fresh lemon juice (strained), simple syrup, very cold Swiss Mountain Spring tonic water, fresh basil leaf and expressed lemon peel

TEQUILA MANGO GRANITA

Mangue fraîche, Tequila 1800 Reposado, soda au pamplemousse salé Swiss Mountain Spring, jus de citron vert frais, sucre, assaisonnement Tajín clásico, piment de Cayenne, tranche de mangue fraîche 26

Fresh mango, 1800 Reposado Tequila, Swiss Mountain Spring salty grapefruit soda, fresh lime juice, sugar, Tajín clásico seasoning, cayenne pepper, fresh mango slice

FROZEN FROSÉ

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, miel, jus de citron jaune frais, pisco, fraises surgelées, vin rosé sec, fraise fraîche et feuille de menthe fraîche 26

St-Germain elderflower liqueur, honey, fresh lemon juice, pisco, frozen strawberries, dry rosé wine, fresh strawberry and fresh mint leaf

STRAWBERRY MARGARITA

Tequila cristalino reposado Dobel Diamante, fraises fraîches, liqueur triple sec Marie Brizard, jus de citron vert frais, bordure sucrée, fraise fraîche 26

Dobel Diamante cristalino reposado Tequila, fresh strawberries, Marie Brizard triple sec liqueur, fresh lime juice, sugar rim, fresh strawberry

FROZEN MOJITO

Rhum ambré épicé Yellow Snake, feuilles de menthe fraîche, jus de citron vert frais, sirop simple, moitié-moitié, feuille de menthe fraîche et citron vert séché 26

Yellow Snake amber spiced rum, fresh mint leaves, fresh lime juice, simple syrup, half and half, fresh mint leaf and dried lime

TROPICAL CAÏPIRINHA

Cachaça Aguacana, fruit de la passion frais, liqueur de noix de coco, quartiers de citron vert frais, coriandre fraîche

26

Aguacana cachaça, fresh passion fruit, coconut liqueur, fresh lime wedges, fresh coriander

JASMINE ROSÉ

Sirop de jasmin, vin rosé sec de Provence, Peychaud's bitters, saké pétillant, bordure de sucre à la framboise

26

Jasmine syrup, dry rosé wine from Provence, Peychaud's bitters, sparkling sake, raspberry sugar rim

ORGEATA

Sirop d'orgeat aux amandes, jus de citron vert frais filtré, eau plate très froide, jus de citron jaune frais

22

Almond orgeat syrup, fresh lime juice (strained), very cold still water, fresh lemon juice

FRESH FRUIT ICED TEA

Thé froid Orange Pekoe, sirop simple, agrumes, brin de menthe fraîche et myrtilles fraîches

22

Orange Pekoe cold tea, simple syrup, citrus, fresh mint sprig and fresh blueberries

MIXER

&

SOFT DRINK

NOS MIXERS

OUR MIXERS

Swiss Mountain Spring Classic Tonic 20cl	6
Swiss Mountain Spring Dry Tonic 20cl	6
Swiss Mountain Spring Tonic Zero 20cl	6
Swiss Mountain Spring Ginger Beer 20cl	6
Swiss Mountain Spring Ginger Ale 20cl	6
Swiss Mountain Spring Tonic Pamplemousse salé 20cl	6
<i>Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit Tonic 20cl</i>	
Swiss Mountain Spring Club Soda Water 20cl	6

SODAS

SOFT DRINKS

Coca-Cola 25cl	9
Coca-Cola Zero 25cl	9
Perrier 25cl	7
Red Bull 25cl	10
Limonade 25cl	8
Orangina 25cl	9
San Bitter 25cl	7

JUS DE FRUIT

FRUIT JUICE

Jus d'ananas Alain Milliat 33cl	12
<i>Pineapple Juice Alain Milliat 33cl</i>	
Jus de Cranberry Alain Milliat 33cl	12
<i>Cranberry Juice Alain Milliat 33cl</i>	
Jus de Tomate Alain Milliat 33cl	12
<i>Tomato Juice Alain Milliat 33cl</i>	
Jus de Pomme Alain Milliat 33cl	12
<i>Apple Juice Alain Milliat 33cl</i>	

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Arev eau Plate 75cl <i>Arev Still 75cl</i>	8
Arev eau pétillante 75cl <i>Arev Sparkling 75cl</i>	8
Evian 33cl	7
Badoit 33cl	7
Evian 75cl	12
Badoit 75cl	12

BIÈRE

BEER

Noam	13
Peroni	13

HOT

&

ICED BREWS

CAFÉ COFFEE

Expresso <i>Espresso</i>	6
Ristretto	6
Noisette	6
Allongé <i>Macchiato</i>	10
Double Expresso <i>Double Espresso</i>	10
Latte	10
Café Glacé <i>Iced Coffee</i>	10
Thé Glacé <i>Iced Tea</i>	10

THÉ AND INFUSION TEA AND HERBAL TEA

Thé Noir Organic Earl Grey Bio <i>Black Tea Organic Earl Grey Bio</i>	12
Thé Noir Organic Breakfast Bio <i>Black Tea Organic Breakfast Bio</i>	12
Thé Vert Darjeeling Menthe Bio <i>Green Tea Darjeeling Mint Bio</i>	12
Thé Vert Sencha Yamato du Japon <i>Green Tea Sencha Yamato from Japan</i>	12
Infusion Camomille, Verveine, Menthe, Tilleul <i>Herbal Infusion Chamomile, Verbena, Mint, Linden</i>	12

CAFÉ FRAPPÉ

ICE COFFEE

CAFÉ FRAPPÉ GREC 12

Café soluble, sucre, eau, glace

GREEK FRAPPE

Instant coffee, sugar, water, ice

CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT 12

Café fort, lait froid, glaçons, adoucis au goût

ICED COFFEE WITH MILK

Strong coffee, cold milk, ice cubes, sweetened to taste

CAFÉ FRAPPÉ À LA VANILLE 12

Café, lait, sirop de vanille, glaçons

VANILLA ICED COFFEE

Coffee, milk, vanilla syrup, ice

MATCHA LATTE FRAPPÉ 15

Matcha, lait d'amande ou d'avoine, glaçons, un peu de vanille

ICED MATCHA LATTE FRAPPE

Matcha, almond or oat milk, ice, a hint of vanilla

MATCHA-COCO FRAPPÉ 15

Matcha, lait de coco, glaçons, sirop d'agave ou sucre de coco

COCONUT MATCHA FRAPPE

Matcha, coconut milk, ice

CHOCOLAT

HOT CHOCOLATE

Le chocolat Pascal Hamour - Pascal Hamour 12

a conçu un mélange issu d'un assemblage de 19 fèves
de cacao différentes dosées à 36% de cacao

Le chocolat by Pascal Hamour Chocolate

*Pascal Hamour has created a blend of 19 different
cocoa beans with cocoa content of 36%*

POOL

BITES

*C = celery D = dairy E = eggs F = fish G = gluten LU = lupin
M = mustard MO = molluscs N = nuts P = peanuts S = sulphites
SE = sesame SH = shellfish SO = soy*

Prix en euros, service et taxes inclus
Prices in Euro, service and taxes included

POUR COMMENCER

STARTERS

CÉSAR SALADE (G, E, F, SO, D, N, M, SE) Romaine / Suprême de Volaille / Jambon Crispy <i>CAESAR SALAD / Romaine / Chicken Suprem / Crispy Ham</i>	29
CLUB SANDWICH (G, E, SO, D, N, M, S, SE) Suprême de Volaille / Guanciale Crispy / Frites <i>CLUB SANDWICH / Chicken Supreme / Crispy Guanciale / French Fries</i>	42
COEUR DE SAUMON FUMÉ (G, SO, D, N, SE) Pain Nordique / Crème Épaisse au Citron Jaune <i>SMOKED SALMON HEART / Nordic Bread / Lemon Crème Fraîche</i>	28
TARTARE DE BOEUF BIO (G, E, N, M, S) Câpres / Cornichons / Persil / Frites <i>ORGANIC BEEF TARTARE / Capers / Pickles / Parsley / French Fries</i>	26
KING CRAB SALAD (MO, F, C, E, S, M) Coeur de Romaine / Avocat / Parmesan <i>KING CRAB SALAD / Romaine / Avocado / Parmesan Cheese</i>	79
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP (D, S) Confit de Potimarron au Thym / Jus Vinaigré au Barolo <i>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP / Confit Pumpkin with Thyme / Barolo Vinagrette</i>	29

CAVIAR (G, E, F, SO, D, SE, S)

Sélection de Caviar de la Maison Kaviari Affiné pour vous

Selection of Caviar from Kaviari House Aged for you

Caviar Kristal 30g	135
Caviar Kristal 50g	285

Caviar Beluga 30g	495
Caviar Beluga 50g	795

Cœur de Laitue / Avocat / Crème Double au Citron / Fins Blinis aux Herbes

*Heart of Lettuce / Avocado / Lemon Double Cream /
Fine Herb Blinis*

PÂTES PASTA

ZITONE (G, E, F, D, N, C, S)	25
------------------------------	----

Amatriciana / Tomate des Pouilles à l'Espelette / Guanciale Crispy

*RIGATONI / Amatriciana / Apulian Tomato with Espelette /
Crispy Guanciale*

RAVIOLES « DEL PLIN » (G, E, D, N, C, S)	39
--	----

Mijotées à la Truffe de saison

RAVIOLES « DEL PLIN » / Simmered with seasonal Truffle

Extra Truffe Noir - Extra Black Truffle	MP
---	----

VIANDES

MEAT

BOEUF CHAROLAIS (D, C, S, G, E)

49

Filet Rôti / Gnocchis à la Truffe / Béarnaise au Barolo

*ROASTED CHAROLAIS BEEF FILLET / Truffle Gnocchi /
Barolo Béarnaise*

ÉPAULE D'AGNEAU (D, C, S, M)

36

**Agneau de 7 Heures / Matignon de Légumes / Purée de Panais /
Jus à la Sarriette**

*SLOW-COOKED LAMB (7 Hours) / Vegetable Matignon /
Parsnip Purée / Savory Jus*

POISSONS

FISH

SOLE DE NOS CÔTES (D, F, G, S)

MP

Meunière / Câpres / Citron du Pays / Persil

*SOLE FROM OUR COASTS / Meunière / Capers /
Local Lemon / Parsley*

FILET DE BAR (F)

48

Rôti aux Aromates / Céleri iodé / Crème de Laitue de Mer

*HERB-ROASTED SEA BASS FILLET / Iodized Celery /
Sea Lettuce Cream*

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

LÉGUMES DE SAISON (C)	11
Légumes sautés / Thym Frais du Portager	
<i>SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES / Fresh Garden Thyme</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D)	12
Beurre Noisette / Fleur de Sel	
<i>MASHED POTATOES / Brown Butter / Fleur de Sel</i>	
Supplément Truffe - Truffle Supplement	18
CHAMPIGNONS SAUVAGES (S)	16
Poêlés en Persillade	
<i>SAUTÉED WILD MUSHROOMS / Garlic & Parsley</i>	
POMME FRITES (D, N)	12
Origan / Poivre Blanc	
<i>HOMEMADE FRENCH FRIES / Oregano / White Pepper</i>	
SALADE VERTE CROQUANTE (M, S)	10
Vinaigrette à la Moutarde	
<i>CRISPY GREEN SALAD / Mustard Vinaigrette</i>	

FROMAGE

CHEESE

FROMAGES AFFINÉS (G, D, S)	18
de nos Régions et d'ailleurs	
<i>AGED CHEESES</i>	
<i>from our Regions and beyond</i>	

ESCAPADE SUCRÉE

SWEET GETAWAY

CHOCOLAT (G, D, E, N) Chocolat 78 % Madagascar / Grué de Cacao en Texture / Glace au Grué de Cacao <i>78% Madagascar Chocolate / Cacao Nib Crunch /</i> <i>Cacao Nib Ice Cream</i>	17
MILLEFEUILLE (G, E, D, N, S) Feilletage Caramélisé / Crème Légère au Café / Sabayon au Marsala <i>Caramelized Puff Pastry / Light Coffee Cream / Marsala Sabayon</i>	14
PISTACHE (G, E, D, N, S) Glace Pistache / Crème à la Fleur d'Oranger / Confit de Kalamansi <i>Pistachio Ice Cream / Orange Blossom Mousse /</i> <i>Kalamansi Confit</i>	14
TATIN (D, N, G, SO) Tatin de Poires au Vin Rouge / Sablé / Chantilly à la Cannelle <i>Red Wine–Poached Pear Tatin / Crunchy Shortbread /</i> <i>Cinnamon Chantilly</i>	13
GLACES (D, E, G, S) Vanille / Chocolat / Caramel <i>Ice Creams / Vanilla / Chocolate / Caramel</i>	12
SORBET (S, D, E, G) Fraise / Fruit de la passion / Orange / Poire <i>Sorbets / Strawberry / Passion Fruit / Orange / Pear</i>	12

AREV
ST. TROPEZ