



# Petite Restauration / Snack

Tarifs 2023 , toute l'année



7

<b>SOUPE DE FAVOUILLE ou POISSON DE ROCHE</b> , <i>Small crabs Soup or fish soup</i> , de Port St Louis (soupe de petits crabes ou de poissons de roche)	13.00 €
<b>ASSIETTE CAMPAGNARDE</b> Jambon cru, saucisson, fromage de chèvre, salade et tomate en saison. <i>Raw ham, mountain sausage, Alpilles goat's cheese, tomatoes and salad</i>	16.50 €
<b>ASSIETTE TOMATES CHEVRE BASILIC</b> Tomates à la sauce basilic, salade et fromage de chèvre <i>Tomatoes, salad, goat's cheese, basil sauce.</i>	12.00 €
<b>ASSIETTE MELON JAMBON</b> , <i>Melon &amp; ham</i> (en saison seulement, selon arrivage)	14.00 €
<b>GARDIANE DE TAUREAU, RIZ DE CAMARGUE</b> , <i>Camargue bull stew , Camargue rice</i>	18.00 €
<b>RISTE D'AUBERGINE, RIZ DE CAMARGUE</b> Eggplants sauce & Rice	12.00 €
<b>TERRINE DE TAUREAU CAMARGUE</b> nature ou au piment d'Espelette	9.50 €
<b>SAUCISSON DE TAUREAU</b> à trancher vous-même sur une planche en bois	9.90 €
<b>PETITS POIVRONS, ANCHOIES AU NATUREL</b> , <i>Red pepper &amp; anchovy natural</i>	7.50 €
<b>SALADE CHEVRE CHAUD</b> <i>Hot goat's cheese Green salad</i>	10.00 €
<b>CHEVRE DES ALPILLES CONFITURE DE FIGUES</b> , <i>goat's cheese</i> , de monsieur Rueda avec de la confiture de figue	8.00 €
<b>SARDINES, SALADE VERTE</b> , à l'huile d'olive façon pêcheur de Port St Louis du Rhône	6.50 €
<b>SALADE VERTE</b> , <i>Green Salad</i> ,	4.00 €
<b>GLACE MAGNUM</b> : Vanille amandes, Chocolat noir, Chocolat blanc, <b>GLACE CÔNES</b> : Vanille, Chocolat ;	2.70 €
<b>GLACES EN COUPE</b> : Deux boules au choix : Vanille, Fraise, Sorbet au citron vert, Pistache <i>Vanilla, Strawberry, Lime sorbet, Pistachio.</i>	6.00 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE</b> , <i>Chocolate cake Vanilla</i>	5,50 €
<b>CREME BRULEE</b>	6.00 €

Nous servons de 12 h à 19h00 h dans la salle, sur la terrasse ou bien à la piscine, mais pas plus tard. Ensuite vous pourrez rester aussi tard que vous le voudrez pour profiter de la soirée.

Pour le soir vous devez commander impérativement avant 17h30.

*Service from noon to 7.00 PM in the dining room, sitting outside or swimming pool tables, but not later. After you can stay as long as you want to enjoy your evening.*

*Dinner : order imperatively before 5.30 PM.*



<b>SOFT DRINKS</b>			
CAFE NOIR / DECA	2.60 €		
CAFE DOUBLE	3.50 €		
CAFE LAIT, CHOCOLAT, THE, INFUSIONS	4.50 €		
EAUX : EVIAN, VITTEL, BADOIT	3,50 €		100 CL
ORANGES OU CITRONS PRESSES	4.85 €		
JUS DE POMME	3,50 €		25 CL
PERRIER	3,50 €		25 CL
SIROPS A L'EAU	2.80 €		
COCA, ORANGINA, SCHWEPPE	3.50 €		33 CL
LIMONADES ICE-TEA	3.00 €		25 CL
GASPACHO EN VERRINE	4.00 €		20 CL
<b>APERITIFS :</b>			
BIERE DES GARDIANS	6.00 €		33 CL
APEROL SPRITZ / MOJITO	9.50 €		5 CL
KIR	8.00€		
PASTIS	3.00 €		3 CL
MUSCAT	3.50 €		10 CL
BIERES : KRONENBOURG, HEINEKEN	4.00 €		33 CL
MARTINI, CAMPARI, GIN, PORTO	5.80 €		5 CL
GIN TONIC	6.90 €		5 CL
WHISKY J&B	6.00 €		4 CL
WHISKY CHIVAS	9.50 €		4 CL
<b>VINS</b>			
MAS DE LA DAME ROUGE / ROSE Appellation Baux de Provence Contrôlée	26.00 €		75 CL
½ MAS DE LA DAME ROUGE / ROSE Appellation Baux de Provence Contrôlée	16.00 €		37.5 CL
MAS DE LA DAME BLANC Appellation Coteau d'Aix en Provence Contrôlée	27.00 €		75 CL
½ MAS DE LA DAME BLANC Appellation Coteau d'Aix en Provence Contrôlée	17.00 €		37.5 CL
CUVEE LA STELE MAS DE LA DAME Rg ou Bl. Appellation Baux de Provence Contrôlée	ROUGE:36.00€ BLANC :32.00€		75 CL
CHATEAU LA BORIE ROUGE Appellation Côte du Rhône Contrôlée	27.00 €		75 CL
CHAMPAGNE	65.00 €		75 CL
<b>DIGESTIFS</b>			
RHUM BRUN, VODKA	4.80 €		4 CL
POIRE WILLIAM, GRAND MARNIER	7.50 €		4 CL
CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC	8,40 €		4 CL