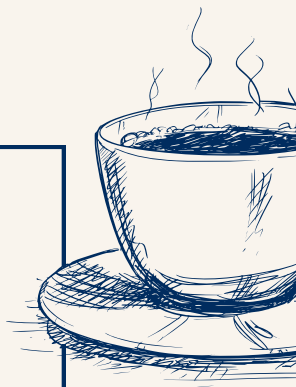


PETIT DÉJEUNER DÉTOX 20€

Disponible de 9h à 11h30

**1 boisson chaude + 1 jus d'orange ou détox
1 pâtisserie + 1 avocado toast**



À GRIGNOTER

Disponible de 12h à 22h

Les tartinables Kaviari 90g

Tarama blanc 15€

Tarama d'oursin 18€

Tarama de crabe 15€

La planche mixte* 30€

Charcuteries et fromages

Les panisses de Marseille 12€

Sauce aioli maison

La brousse du Rove 19€

De la Famille Gouiran

Huile d'olive, sel marin, pain pita

Le panier de frites 10€

Pomme de terre ou patate douce

Cinco Jotas 31€

Jambon cru ibérique



***Disponible la nuit en room service.**

Prix nets TTC, service compris.

La carte des allergènes est disponible au comptoir du bar en format papier.

OFFRE SUNSET 60€ POUR 2

Deux verres au choix
Cocktails ou coupes de champagne
Une planche mixte
Charcuteries et fromages



EN FRAÎCHEUR

La salade grecque 26€
Pastèque, tomates, feta, olives, poivrons, oignon rouge

La grande César 27€
Poulet croustillant, oeuf, croûtons, anchois, parmesan, sauce César

Le tartare de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue 25€
Agrumes, grenade, huile de ciboulette

Le crab roll du Bleu 24€
Crabe bleu de Méditerranée, agrumes, mascarpone

À DÉGUSTER

Le poulpe rôti 32€
Houmous crémeux, cébette, grenade

L'entrecôte grillée 39€
Noix de boeuf Simmental 180g
Beurre maître d'hôtel à la cryste marine et spiruline, frites

Les rigatoni à l'arrabiata 22€
Sauce tomate mijotée et légèrement épicée,
tomates cerises, parmesan, basilic

Garniture supplémentaire 7€
Frites ou salade

Disponible de 12h à 22h

Prix nets TTC, service compris.
Poisson d'origine Méditerranée.
Bœuf né, élevé et préparé en Autriche.
Poulet halal né, élevé et préparé en Europe.



MENU MOUSSAILLON 20€

Steak haché, nuggets ou poisson
Accompagné de frites, pâtes ou salade
1 verre de sirop à l'eau
Bâtonnet glacé Emki Pop



LES DESSERTS

La pavlova 15€

Ganache montée vanille, fruits rouges, coulis infusé verveine

Le fondant au chocolat 14€

Chocolat Nyangbo 68%, praliné noisette

La coupe de fraises 14€

Ganache montée vanille

Les sorbets de Provence 6€ la boule

De la Maison Terre Adélice

Citron jaune, melon, pêche blanche ou figue

Crème glacée : amande

Le bâtonnet glacé Emki Pop* 8€

Vahinée, Choco Craquante, Noix de coco ou Jolie Fraise



Disponible de 12h à 22h

***Disponible la nuit en room service.**

Prix nets TTC, service compris.

La carte des allergènes est disponible au comptoir du bar en format papier.

Le Bleu

Vodka, jus de pomme, jus de citron, sirop hibiscus 22cl

L'Arizona Dream

Vodka, liqueur de litchi, purée de framboise, tonic ginger beer 22cl

Le Captain Sparrow

Rhum ambré, amaretto, citron vert, infusion de vanille, poudre de cannelle, zestes d'orange 12cl

Le Panama

Rhum ambré, fruit de la passion, sirop de cannelle, citron 12cl

Le Jardin Anglais

Gin infusé au concombre, St-Germain, sucre de canne roux, citron vert, jus de pomme 22cl

Le James Cook

Gin aux arômes de myrtilles, mûre fraîche, sirop de violette, citron vert, tonic 22cl

L'Hernan Cortés

Tequila Reposado, sirop d'agave, tonic pamplemousse 22cl

Le Mexican Martini

Tequila Cazadores, liqueur de café, espresso, sirop de vanille de Madagascar, copeaux de chocolat noir 80% 12cl

Le Jacques Cartier

Pastis 51, crème de coco, citron vert, tonic ginger ale 22cl

L'Amerigo Vespucci

Apérol, citron jaune, sirop de thym, blanc d'œuf 12cl

18€

*À bord, nos cocktails se savourent aussi à la demande :
grands classiques ou créations sur-mesure, selon vos envies.*

Prix nets TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



MOCKTAIL

Le Bleu 14€

Jus de pomme, framboise, jus de citron, sirop de rose 22cl

L'Explorateur 14€

Fruit de la passion, sirop de vanille, jus de citron, ginger ale 22cl

Le Magelan 14€

Bitter San Pellegrino, tonic pamplemousse, soda 33cl



SODA 33CL

Perrier 6€

Sirop à l'eau Vittel 25cl 6€

Orangina, Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 7€

Benedetti Limonade 7€

Fever Tree Tonic original, ginger ale ou ginger beer 20cl 7€

San Bitter 10cl 7€

Redbull 8€

JUS & THÉ

Jus de fruits Maison Benedetti 33cl

Pomme, pomme & framboise, tomate, pêche, abricot ou orange 10€

Thés glacés maison

Fruits rouges, pêche, menthe, citron ou exotique 8€

Thés Maison du Père Blaize 8€

Thé vert jasmin, Thé vert menthe

Thé earl grey, Thé rooibos

Infusion Château d'If, Infusion verveine

CAFÉ & CHOCOLAT

Expresso 5€

Cappuccino 8€

Macchiato 8€

Chocolat chaud 8€



Prix nets TTC, service compris.

NOS ROSÉS

	Verre	Bouteille
	12cl	75cl
Domaine Du Bagnol 2025 Cassis	11€	56€
Château de Pibarnon 2023 Bandol	14€	69€
Château Simone 2023 Palette, Côteaux d'Aix		88€

NOS BLANCS

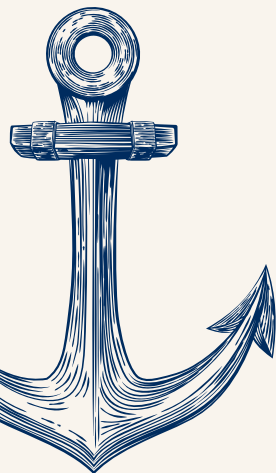
Maison Damiano 2025 Côtes du Rhône	9€	48€
Château de Crémat 2023 Bellet, Cassis		62€
Château de Pibarnon 2024 Bandol		80€

NOS ROUGES

Maison Damiano 2024 Crozes-Hermitage	11€	56€
Château de Pibarnon 2020 Bandol		98€
Domaine Bott 2021 Saint Joseph, Vallée du Rhône		115€

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck « Brut Réserve »	19€	99€
« Rosé Réserve »	21€	150€



Prix nets TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

BIÈRE LOCALE 33CL

Fada Blanche, Blonde ou IPA **9€**

ANISÉ 4CL

Pastis 51, Ricard **7€**

Casanis **11€**

Henri Bardouin **12€**

La Grange, Le Secret **13€**



LIQUEUR & BITTER 6CL

Martini Blanc ou Rouge **8€**

Suze **10€**

Campari **10€**

Cointreau **12€**

Get 27 **13€**

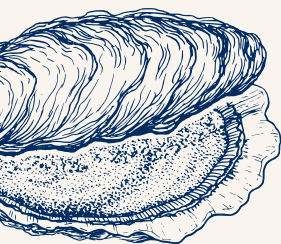
Bailey's **13€**

Lemon Beach Limoncello **13€**

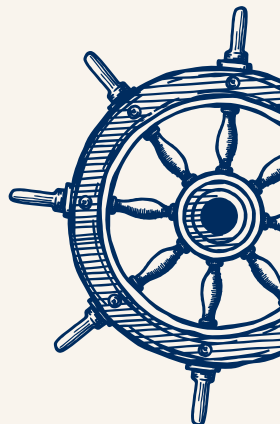
Rinquinquin pêche **13€**

Farigoule **13€**

Amaretto Adriatico **14€**



Prix nets TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



CHOISISSEZ VOTRE GIN 4CL

- Hendrick's **16€**
- Bellerive **16€**
- Nouaison **16€**
- Maison Plaisir **17€**
- Le Secret Original **17€**
- Awen Nature **17€**
- Citadelle **18€**
- Lehmann Oh La La! **18€**
- Saigon Baigur **19€**
- Monkey 47 **20€**
- Little Bastard **20€**
- Ki no bi **22€**
- Super Broussard **23€**
- Rose des vents (safran) **25€**

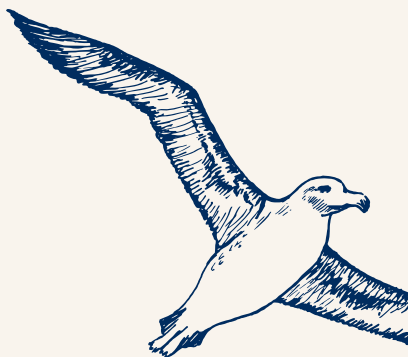
CHOISISSEZ VOTRE TONIC 20CL

Supplément de 3€

- Classique, Méditerranéen
- Ginger ale, Ginger beer
- Pamplemousse



Prix nets TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



VODKA 4CL

- Romanov **14€**
- Hop'ka **15€**
- Le Secret Zeste de Cassis **15€**
- Grey Goose **20€**

WHISKY 4CL

- Bulleit Bourbon - États-Unis **15€**
- Bulleit Rye - États-Unis **15€**
- Jameson Black Barrel - Irlande **15€**
- Talisker Port Ruighe - Écosse **17€**
- Nikka From The Barrel - Japon **18€**

RHUM 4CL

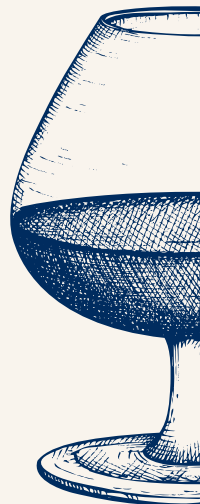
- Saint James - Martinique **12€**
- Abuelo 12 ans - Panama **17€**
- Rum Millonario 15 ans - Pérou **18€**
- Rhum Emmanuel Camut - France **19€**
- Trois Rivière - Martinique **19€**
- Karukera Black Edition Alligator - Guadeloupe **20€**
- Abuelo 15 ans - Panama **20€**
- Zacapa 23 - Guatemala **21€**
- Karukera l'Expression - Guadeloupe **21€**
- J.Bally - Martinique **23€**



Prix nets TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

TEQUILA & MEZCAL 4CL

- Cazadores Blanco **15€**
- Patron Anejo **29€**
- Reserva de la Familia Extra Anejo **30€**
- Celosa **58€**
- Don Julio 1942 **70€**
- Clase Azul Reposado **75€**
- Adelita **80€**
- Mezcal Clase Azul Guerrero ou San Louis **80€**
- Clase Azul Anejo **80€**



COGNAC 4CL

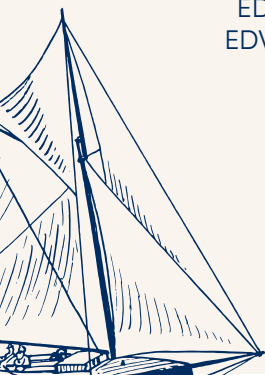
- Maison Gauthier VS Cognac **17€**
- Maxime Trijol XO Cognac **35€**

CALVADOS 4CL

- Pays d'Auge Adrien Camut 6 ans **14€**
- Pays d'Auge Adrien Camut Réserve de Semainville **28€**
- Pays d'Auge Adrien Camut Réserve d'Adrien **38€**
- Pays d'Auge Adrien Camut Rareté **133€**

DIVERS

- Porto Graham's Tawny 8cl **12€**
- EDV de Malt non vieillie Le Secret de l'Herbier 4cl **14€**
- EDV Framboise, Mirabelle ou Prunelle Lehmann 4cl **20€**



Prix nets TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.