

LA PISCINE

BAR & RESTAURANT



menu « carte blanche au chef »

Le Chef exécutif Antony BARCELONA et son équipe vous proposent de vous faire voyager avec un menu simple et ponctuée de surprises en optimisant la richesse des produits des producteurs locaux.

Ce menu à 39 €

est composé d'une entrée d'un plat et d'un dessert. .

Indiquez-lui vos goûts et allergies éventuelles puis, confiez-lui l'opportunité de vous faire découvrir un moment de plaisir autrement en lui donnant « Carte blanche » !

menu accord mets & vins

Le chef vous invite à voyager pour **72 €** avec un cocktail maison, suivi du **menu "Carte blanche"** au cours duquel, chaque plat sera accompagné d'un verre de vin sélectionné avec soin.

menu des épicuriens en culotte courte 20€

Cheese burger ou Tenders de poulet ou Pâtes sauce tomate
dessert boule de glace ou dessert du jour
servi avec un sirop à l'eau





entrées



SOUPE DE POISSON MAISON _____ **25€**

Sa rouille et ses croûtons

TOMATES DU JARDIN DE LA PIBOULE _____ **19€**

Burrata, pesto, parmesan & réduction de balsamique

FOIE GRAS DE LA MAISON PELEGRIS _____ **28€**

Au poivre de Timut, son chutney d'oignons

RAVIOLES DE LANGOUSTINE _____ **28€**




Beurre nantais, sésame noir, combava et feuille d'huître

CARPACCIO DE BŒUF WAGYU _____ **38€**

Jaune d'œuf parfait, jeunes pousses, vinaigrette aux algues, vinaigre de Banyuls, caviar d'Aquitaine de la maison Sturia

TARTARE D'HUÎTRES OSTRA REGAL DE LA FAMILLE BOUTRAIS _____ **26€**

Thon rouge de Méditerranée, mangue, passion, combava, vinaigrette aux algues, vinaigre de Banyuls et caviar d'Aquitaine de la maison Sturia





viandes

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS _____ **28€**

Coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, feuilles de câpres et ciboulette, sauce du Font-Mourier et œuf parfait

POULET RÔTI DE LA MAISON PELEGRIS _____ **38€**

« Saveurs de mon enfance », et son jus de cuisson, écrasé de pommes de terre, laitue et ail confit

PLUMA DE COCHON DES CRETS _____ **36€**

Écrasé de pommes de terre à la truffe et légumes de saison

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS D'ARGENTINE _____ **38€**

Sauce chimichurri

CŒUR DE RIS DE VEAU SNACKÉS AU BEURRE _____ **45€**

Poêlée de shiitakés, légumes de saison et jus réduit

accompagnements

Frites Maison, frites de patate douce, écrasé de pommes de terre nature ou à la brisure de truffe, poêlée de shiitakés, légumes de saison.



poissons & crustacés




GAMBAS CROUSTILLANTES À LA BISQUE DE HOMARD _____ 34€

Écrasé de pommes de terre et tuile à l'encre de seiche

RAVIOLES DE LANGOUSTINES « LE PLAT » _____ 41€

Beurre nantais, sésame noir, combava et feuille d'huître



FILET DE DORADE DE MÉDITERRANÉE _____ 36€

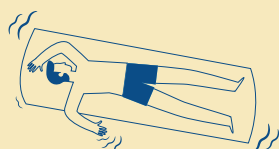

Beurre nantais au citron vert, asperges vertes, brocolis et betterave Chiogga, sésame noir

TATAKI DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE _____ 38€

Au sésame et mayonnaise de wasabi et ses légumes croquants

DÉCLINAISON AUTOUR DU HOMARD BLEU SERVI ENTIER _____ 85€

Sa bisque, sa raviole & sa pince en Tempura, poêlée de shiitakés et légumes de saison





desserts



SÉLECTION DE FROMAGE _____ 18€

Par Olivier Nesty

MOUSSE AU CHOCOLAT _____ 15€

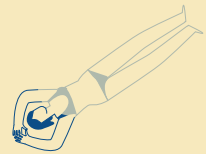
Sur son biscuit Sacher



MACARON FRAMBOISE _____ 16€

DOUCEUR DE NOISETTE _____ 16€

DESSERT DU JOUR _____ 18€



tapas

PATATAS BRAVAS _____ 16€

SÉLECTION DE FROMAGE _____ 18€

Par Olivier Nesty

SARDINAS DE CAMBADOS _____ 28€

JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA _____ 38€

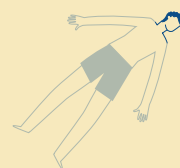
Et son pain à la tomate

HUÎTRES OSTRA REGAL DE LA FAMILLE BOUTRAIS _____ 26€ - 36€ - 45€

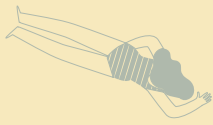
Par 6, 9 ou 12

CAVIAR D'AQUITAINE DE LA MAISON STURIA _____ 82€ - 86€ - 310€

OSCIETRE - VINTAGE - BELUGA



boissons



apéritifs

ANISÉS (3cl) : Pastis 51, Ricard _____ 6,50€

VERMOUTHS ET BITTER (6cl) : Martini Ambrato, Martini Rubino, Campari _____ 9€

bières 33cl

Corona, Desperados _____ 9€

La Cig Blonde, blanche, Pal ale _____ 9€

sodas & jus de fruits

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) _____ 7€

Tonic "London Essence" (20cl) _____ 8€

Fuzetea (25cl) _____ 7€

Limonade artisanale La Cig citron, menthe, figue (33cl) _____ 7€

Red Bull (25cl) _____ 8€

Sirop À L'eau (25cl) _____ 4€

Orange Pressé, Citron Pressé (25cl) _____ 9€

Jus De Fruits "Meneau" Bio (25cl) (orange, pamplemousse, pomme, ananas, tomate, abricot) _____ 8€

eaux

Evian (75cl) _____ 9€

Evian (33cl) _____ 5€

Badoit (75cl) _____ 9€

Badoit rouge (33cl) _____ 5€

champagnes

	COUPE (12,5cl)	PISCINE (15cl)	BOUTEILLE (75cl)	MAGNUM (150cl)
COLLET BRUT Ay	15€	16€	85€	
RUINART BRUT Reims			120€	240€
RUINART BLANCS DE BLANCS Reims			175€	
LAURENT PERRIER Reims			110€	
LAURENT PERRIER ROSÉ Reims			180€	

prosecco

CORVEZZO Cessalto	8€	10€	32€
-------------------	----	-----	-----



vins rosés de Provence

	VERRE (12,5cl)	BOUTEILLE (75cl)
CHÂTEAU SAINT MAUR "M" 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Cogolin	8€	38€
LA ROUILLÈRE 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Saint-Tropez	8€	38€
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Saint-Tropez, Gassin et Ramatuelle		48€
DOMAINE VAL D'ASTIER "SEIGNEZ" 2022 A.O.P. Côtes de Provence, Cogolin		40€
CHÂTEAU SAINT MAUR "L'EXCELLENCE" 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Cogolin		48€
DOMAINE DE LA CROIX "EMPEREUR" 2021 A.O.P. Côtes de Provence, La Croix Valmer		90€
CHÂTEAU DE MARRES "CUVÉE 2 S" A.O.P. Côtes de Provence, Ramatuelle		52€

vins blancs de Provence

CHÂTEAU SAINT MAUR "M" 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Cogolin	8€	32€
CHÂTEAU VERT "CUVÉE ANNA" 2022 IGP des Maures, La Londe les Maures		29€
CLOS CIBONNE "TENTATIONS" 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Gassin et Ramatuelle		30€
CHÂTEAU PEIGROS "NADINE" 2022 A.O.P. Côtes de Provence, Pierrefeu du Var		35€
DOMAINE VAL D'ASTIER "SEIGNEZ" 2022 A.O.P. Côtes de Provence, Cogolin		40€
DOMAINE DU BOURRIAN "ESPRIT" 2022 A.O.P. Côtes de Provence, Gassin		44€
DOMAINE DU BOURRIAN "RELATION" 2022 A.O.P. Côtes de Provence, Gassin		49€
CHÂTEAU SAINT MAUR "L'EXCELLENCE" 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Cogolin		48€
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Gassin et Ramatuelle		48€
CHATEAU DE MARRES "CUVÉE 2 S" 2022 A.O.P. Côtes de Provence, Ramatuelle		52€

vins blancs des autres régions

VERRE (12,5cl)

BOUTEILLE (75cl)

SUD OUEST

UBY "N3" 2022 IGP Côtes de Gascogne, Cazaubon _____ 8€ 28€

UBY "N4" 2022 IGP Côtes de Gascogne, Cazaubon _____ 8€ 32€

VALLEE DU RHÔNE

MAISON RIVIER "CUVÉE MADELEINE" 2017

A.O.P. Côtes du Rhône Village, Chusclan _____ 28€

VAL DE LOIRE

DOMAINE LUCAS SALMON "LES BROSSES" 2021 A.O.P. Muscadet, Château Thébaud _____ 32€

DOMAINE THOMAS ET FILS "LE PERRIER" 2021 A.O.P. Sancerre _____ 42€

BORDEAUX

CHÂTEAU PENIN A.O.P. Bordeaux, Genissac _____ 34€

CHÂTEAU CARBONNIEUX A.O.P. Pessac Léognan, Léognan _____ 94€

BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ MAISON HENRI DE VILLAMONT "GRUMES D'OR"

A.O.C. Pouilly-Fuissé, Savigny-Lès-Beaune _____ 78€

CHABLIS AEGERTER "CUVÉE OR" Chablis, Nuits Saint Georges _____ 72€

MEURSAULT, CHÂTEAU DE MEURSAULT "CLOS DES GRANDS CHARRON" MONOPOLE
A.O.C. Meursault _____ 185€

vins rouges de Provence

CHÂTEAU SAINT MAUR "M" 2022 A.O.C. Côtes de Provenances, Cogolin _____ 8€ 32€

CHÂTEAU VERT "CUVÉE SABINE" 2020

IGP des Maures, La Londe les Maures _____ 28€

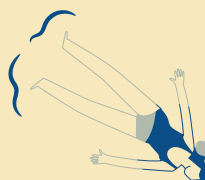
DOMAINE VAL D'ASTIER "SEIGNEZ" 2021 A.O.P. Côtes de Provence, Cogolin _____ 40€

CHÂTEAU SAINT MAUR "L'EXCELLENCE" 2021 A.O.P. Côtes de Provence, Cogolin _____ 48€

CHÂTEAU PEIGROS "CUVÉE ALEXANDRE" IGP des Maures, La Londe les Maures _____ 45€

DOMAINE DE LA CROIX "ELOGE" 2022 A.O.P. Côtes de Provence, La Croix Valmer _____ 48€

DOMAINE DU BOURRIAN "LE BARRON" 2021 A.O.P. Côtes de Provence, Gassin _____ 52€



vins rouges des autres régions

VERRE (12,5cl) BOUTEILLE (75cl)

VALLEE DU RHÔNE

MAISON RIVIER "CUVÉE MADELEINE" 2017

A.O.P. Côtes du Rhône Village, Chusclan _____ **8€** **38€**

MAISON RIVIER "CUVÉE JOSEPH" 2016 A.O.P. Côtes du Rhône Village, Chusclan _____ **35€**

CROZES HERMITAGE, LUC TARDY "LES AMANDIERS" 2021

A.O.P. Crozes Hermitage, Mercurol _____ **40€**

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU DE CARAGUILHES "SOLUS" A.O.P. Corbières, St Laurent de la Cabrerisse _____ **51€**

CHARLOTTE ET JEAN BAPTISTE SENAT "AMALGAME" 2022 IGP Aude, Trausse _____ **32€**

VAL DE LOIRE

DOMAINE THOMAS ET FILS, "TERRES BLANCHES" 2020 AOC Sancerre, Verdigny _____ **45€**

BORDEAUX

CHÂTEAU GRAND MOULIN MACQUIN 2016

A.O.P. Saint Georges Saint Emilion, Arsac _____ **30€**

CHÂTEAU CARBONNIEUX 2017 A.O.P. Pessac Léognan, Léognan _____ **94€**

CHÂTEAU GISCOURS 2017 A.O.P. Margaux _____ **145€**

BOURGOGNE

BOURGOGNE DU CHÂTEAU, CHÂTEAU DE MEURSAULT 2021

A.O.C. Bourgogne, Meursault _____ **55€**

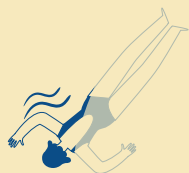
ALOXE-CORTON 2020, CLAVELIER A.O.C. Aloxe-Corton, Nuits Saint George _____ **98€**

POMMARD HOSPICES DE BEAUNE, "CUVÉE RAYMOND CYROT" 2015

A.O.C. Pommard, Maison de Villamont, Savigny-lès-Beaune _____ **210€**

POMMARD CLOS DES EPENOTS, "PREMIER CRU" 2017

A.O.C. Pommard Premier Cru, Meursault _____ **215€**



alcools (4cl)



VODKAS

WYBOROWA Pologne (Alc. 37,5%/Vol.)	12€
ROMANOV Russie (Alc. 37,5%/Vol.)	12€
SNOW QUEEN France (Alc. 40%/Vol.)	14€
GREY GOOSE France (Alc. 40%/Vol.)	16€

GINS

BOMBAY SAPPHIRE Angleterre (Alc. 40%/Vol.)	12€
G'VINE FLORAISON France (Alc. 44%/Vol.)	14€
BELLE RIVE France (Alc. 37,5%/Vol.)	16€
MONKEY 47 Allemagne (Alc. 47%/Vol.)	22€

MEZCAL

MAHANI Mexique (Alc. 40%/Vol.)	18€
--------------------------------	-----

TÉQUILAS

OLMECA BLANCO Mexique (Alc. 38%/Vol.)	12€
PATRON XO CAFÉ Mexique (Alc. 35%/Vol.)	15€

RHUMS

HAVANA CLUB "3 ANS" Cuba (Alc. 40%/Vol.)	12€
COPALJI WHITE RUM Belize (Alc. 42%/Vol.)	14€
OAKHEART "SPICED" USA (Alc. 35%/Vol.)	14€
HAVANA CLUB "7 ANS" Cuba (Alc. 40%/Vol.)	15€
SIX SAINTS Grenade (Alc. 41%/Vol.)	15€
SANTA TERESA 1796 Venezuela (Alc. 40%/Vol.)	16€
GOUVERNEUR 1648 XO Saint-Martin (Alc. 40%/Vol.)	16€
BAYOU SINGLE BARREL USA (Alc. 40%/Vol.)	16€

WHISKIES

BALLANTINE'S Ecosse (Alc. 40%/Vol.)	12€
JACK DANIEL'S "TENNESSEE WHISKEY" USA (Alc. 40%/Vol.)	14€
ABERLOUR "12 ANS" Ecosse (Alc. 40%/Vol.)	16€
WOODFORD RESERVE Kentucky (Alc. 43,2%/Vol.)	17€
NIKKA FROM THE BAREL Japon (Alc. 51,4%/Vol.)	18€
LAGAVULIN 16 ANS Ecosse (Alc. 43%/Vol.)	22€
DUKE USA (Alc. 44%/Vol.)	22€
BELGIAN OWL PEDRO XIMENEZ FINISH Belgique (Alc. 46%/Vol.)	24€



digestifs (4cl)

Get 27, Get 31, Limoncello, Manzana, Bailey's, Cointreau	12€
Saint Germain	18€
Poire William	14€
Cognac Gauthier	18€
Calvados Magloire	18€
Grappa Cleopatra Moscato Oro	20€
Haut-Armagnac Arton millésime 2011	22€
Chartreuse V.E.P.	20€
Vieille Prune "La Fontaine de Coincy"	25€
Cognac Fontagard "XX.O."	35€
Cognac Hennessy "X.O."	55€



cocktails « signature »

LE SPRITZ DU FONT MOURIER	16€
Apérol, pastèque fraîche, champagne	
THE GENIUS	16€
Gin Belle Rive, Italicus, jus de citron, champagne	
FIERO DE TOI	16€
Vodka Grey Goose, Martini Fiero, fruit de la passion, prosecco	
PL'ANETH	16€
Gin G'vine, Saint Germain, concombre, aneth, badiane, tonic	
P.A. PLUS	16€
Tequila Codigo Rosa, Cointreau, citron vert, jus de cranberry, sirop d'hibiscus maison	
MAHANI'MALS	16€
Mezcal Mahani, amaretto, confiture de mangue, miel, purée de passion, jus d'ananas	
GOLD'FINGERS	16€
Rhum Oakheart Fingers, Gold Strike, fraises fraîches, citron vert, cassonade	
MOON OAK	16€
Whiskey Fontagard, sirop d'érable, pomme fraîche, gingembre, limonade	

N'hésitez pas à commander votre cocktail classique préféré



cocktails sans alcool

TUTTI FRUTTI	12€
Mélange de fruits frais selon "récolte"	
FRAÎCHEUR D'ÉTÉ	12€
Pastèque fraîche, basilic, citron vert, limonade	
JE NE THÉ MENTHE PAS	12€
Thé vert, menthe fraîche, jus de pamplemousse, fruits rouges	

see you next time

