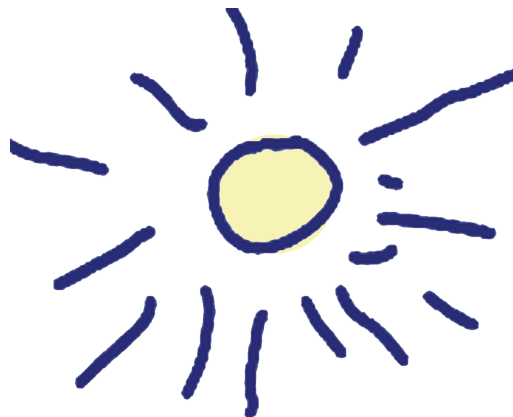


Les Cabines

APÉRITIFS & BIÈRES (4cl - 33cl)

Kir / Kir Royal	9 € / 17 €
Bellini / Rossini	19 €
Ricard, 5l	7 €
Martini rouge et blanc, Campari, Suze	8 €
Gin Bombay	14 €
Gin Gordon	11 €
Gin Hendrick's	18 €
Jack Daniel's	14 €
Johnny Walker Black Label	17 €
Chivas 12 ans	19 €
Lagavulin	28 €
Vodka Russian Standard / Absolut	14 €
Vodka Grey Goose	18 €
Rhum Bacardi Oro	14 €
Rhum Bacardi 8 ans	18 €
Rhum Don Papa	25 €
Rhum Diplomatico	29 €
Tequila Cuervo's Gold	15 €
Tequila Patrón Silver	29 €
Heineken, Carlsberg, Corona, Kronenbourg 1664	8 €
Desperados	9 €
Pression (Leffe)	9 €



CHAMPAGNE

	150 CL	75 CL	37.5 CL	VERRE (12CL)
Cuvée Belles Rives		85 €	70 €	16 €
Deutz Classic	220€	115 €		
Charles Heidsieck Rosé		120 €		20 €

VINS ROSÉ

L'Art des Anges 2017		36 €		
Château Sainte Marguerite "Symphonie" 2017		57 €		12€
Minuty 281 2017	290€	115 €		

VINS BLANC

Côtes de Provence - Ch. Rasque - Vermentino 2017		62 €		
Côtes de Provence - Domaine OTT "Blanc de Blanc" 2016		85 €	48 €	
Sancerre				12 €

JUS DE FRUITS ET SOFT DRINKS (25cl)

Jus de fruits : orange, pamplemousse, banane, tomate, abricot, mangue, pomme, fraise...	6 €
Fruits pressés : orange, pamplemousse, citron	9 €
Orangina, Schweppes Tonic, Limonade, Ice Tea (25 cl) - Coca-Cola, Coca Light, Coca Zéro (33 cl)	7 €
Fever tree (Tonic OU Gingerale OU Ginger beer - 20 cl)	8 €

EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl), Vittel, San Pellegrino (50cl)	6 €
Perrier (1L), San Pellegrino (1L)	9 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	6 €
Cappuccino, chocolat chaud, thés, infusions	8 €

Les Cabines

SUR LE POUCE / SNACK MENU

- Nems de poulet et crevettes, sauce aigre douce 21 €
Vietnamese chicken & shrimps rolls, sweet and sour sauce
- Nachos, guacamole, pico de gallo et faisselle assaisonnée 22 €
Nachos served with guacamole, pico de gallo and seasoned cottage cheese
- Aiguillettes de volaille panées aux céréales, sauce barbecue 21 €
Chicken nuggets, crust of squash, lin & poppy seeds

PLATS / MAIN COURSES

- Salade Caesar Poulet / Homard (coeur de romaine, croûtons, parmesan, anchois, sauce Caesar) 26 € / 38 €
Chicken or Lobster Caesar salad (lettuce, croutons, parmesan cheese, anchovies, Caesar sauce)
- Pêche du jour, tombée de fenouil à la provençale 32 €
Catch of the day, fennel cooked in a provencal way
- Club sandwich volaille, frites et salade 26 €
Chicken sandwich, French fries and salad
- Belles Rives burger, frites et salade 29 €
Beef burger, French fries and salad

DESSERTS / DESSERTS

- Collection de pâtisseries - Chef Steve Moracchini, Chef Pâtissier (9 € à emporter) 12 €
Pastry display - Steve Moracchini, Pastry Chef (9 € to take away)
- Tartare d'ananas au citron vert / Pineapple tartare with lime 10 €
- Salade de fruits du moment / Seasonnal fruit salad 9 €

LES FRUITS TRANCHÉS

- Coupe de fruits frais (2-3 personnes) 45 €
Coupe de fruits frais (4-6 personnes) 75 €

LES GLACES

- Coupe glacée à votre convenance / Ice cream by your own (la boule) 3 €
Parfums : Banane, framboise, malaga, citron, fraise, café, pistache, chocolat...
Flavours: Banana, raspberry, malaga, lemon, strawberry, coffee, pistachio, chocolate...
- Crème glacée pour enfant / Ice cream Kid 5 €



Gluten free



Vegetarian

Origine des viandes : France & Italie - Meats are from France & Italy
Service de 12h à 17h (de 16h à 17h plats froids uniquement) - Service from 12am to 5pm (from 4pm to 5pm : cold dishes only)
Tarifs nets, en Euro (net price in euro) - Service inclus (included service) - Nourriture extérieure interdite (outside food forbidden)
N'hésitez pas à consulter notre responsable restauration pour la liste des produits allergènes
Do not hesitate to contact our Restaurant Manager to have the allergen product list
Merci de ne pas nourrir les oiseaux / Do not feed birds thank you