

# Au Bord de la Piscine

12h00 – 18h30

## Nos Assiettes à partager

### **Charcuterie de taureau de Camargue / Bull cold cuts from Camargue**

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

*Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.*

25 EUROS

### **Saumon fumé de la maison Barthouil / Smoked Salmon from Barthouil house**

Tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

*Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.*

33 EUROS

### **Assiette de trois fromages Bio de la ferme Roumanille**

**Three organic cheese from Romanille farm plate**

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

*Assortment of goat and ewe cheese.*

21 EUROS

## Les Incontournables

### **Club Sandwich au saumon fumé de la maison Barthouil et frites**

**Club sandwich with smoked salmon from Barthouil house and French fries**

Pain de mie toasté, salade, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé.

*Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes and smoked salmon.*

33 EUROS

### **Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites**

**Club sandwich with poultry red label and French fries**

Pain de mie toasté, salade, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet.

*Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet.*

31 EUROS

### Nos pâtes

#### **Gambas / *King prawns***

Linguines accompagnées de gambas sautées.

*Linguine pasta with pan fried king prawns.*

35 EUROS

### Nos Accompagnements

#### **Coupelle de frites / *French Fries***

8 EUROS

#### **Coupelle de salade / *Salad***

8 EUROS

### Nos Récompenses

#### **La Vanille / *Vanilla***

Crème brûlée à la cassonade, tuile croquante et glace vanille.

*Creme brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream.*

11 EUROS

#### **Le Chocolat / *Chocolate***

Mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé et glace cacao.

*Caraïbe foam, heart of salted butter caramel and cocoa ice cream.*

12 EUROS