

LE BAOU **** Ramatuelle

CHAMPAGNE

Moët et Chandon brut Impérial	95€
Moët et Chandon Ice	95€
Ruinart Blanc de Blanc	150€
Magnum Moët et Chandon Ice	220€

PROVENCE ROSE

Domaine de la Croix Eloge	48€
Château Sainte-Marguerite « Cuvée Symphonie »	48€
Château Minuty Cuvée « Rose et Or »	60€
Magnum Domaine de la Croix « Irrésistible »	90€
Magnum Minuty Cuvée « Rose et Or »	120€

Provence blanc

Domaine de la Croix Cuvée « Irrésistible »	48€
Château Minuty Cuvée « Blanc et Or »	58€

Provence rouge

Domaine de la Croix Cuvée « Irrésistible »	30€
Château Minuty Cuvée « Rouge et Or »	58€

LE DEJEUNER AU BORD DE LA PISCINE

De 12h00 à 14h00

- **Tomate et Buffalo** 16€
Tomate cerise grappe, mozzarella di buffalo, pesto de basilic.
- **Gaspacho** 14€
Melon et citron vert, huile d'hibiscus.
- **Tartare de thon** 18€
Cerises, pistaches et pickles
- **Salade César** 22€
Blanc de poulet grillé, parmesan, croutons, anchois
- **Club sandwich et sucrine** 22€
Poitrine de dinde fumé, mayonnaise, tomates, œufs durs et bacon

Sur la plancha :

- **La pêche du moment** 28€
- **La pièce du boucher** 32€

Les Garnitures :

Pomme de terre délicatesses rôties, Légumes grillés, Salade de pois chiche, Cœur de sucrine.

Les Sauces :

Béarnaise au basilic, Vierge de tomates fraîches, Chimichuri.

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture et d'une sauce au choix.

Garniture supplémentaire : 6€

Sauce supplémentaire : 2€

Les Douceurs :

- **Salade de Fruits frais** 12€
- **Tiramisu à la cerise** 14€
- **Mousse Chocolat et Orange du jardin** 14€
- **Smoothie fraise / pastèque** 12€