

vin au verre ^{15cl}

champagne

POMMERY Apanage brut 19
POMMERY Apanage Rosé 21

vin

blancs

CHABLIS AOP, Domaine Jean Marc Brocard 13
POUILLY-FUMÉ AOP, Domaine Hubert Veneau 13

rosés

CÔTES DE PROVENCE AOP, Château Minuty Prestige 15
ROSÉ MOLITOR, Coteaux d'Aix en Provence 11

rouges

HAUT-MÉDOC AOC, Château-Peyrat-Fourthon 12
Côte de Beaune village AOC, Louis Latour 15

cocktails

cocktails créations 16

NANAS' BEACH

Cointreau, Amaretto, jus d'ananas

SEX ON THE POOL

Gin Bombay Sapphire, Martini Floréale,
sirop pastèque, jus de citron, Schweppes hibiscus, pastèque

MOSCOW POOL

Vodka Grey Goose cherry noir,
jus de citron, Schweppes Ginger Beer

BIKI' SPRITZ

Rhum Bacardi 4 ans, Liqueur St-Germain, sirop de sucre de canne,
jus de pamplemousse, Pommery Brut

cocktails classiques 16

MOJITO, PINA COLADA, CAÏPIRINHA, MARGARITA,
ST-GERMAIN SPRITZ, APEROL SPRITZ, DAIQUIRI FROZEN

mocktails ^{19cl}

EXOTIK' POOL 14

Jus de mangue, jus de passion,
jus de citron, sirop de grenadine

NO SEX ON THE POOL 14

Martini Floréale, sirop Monin pastèque,
jus de citron, Schweppes hibiscus, morceaux de pastèque

LIMONADE MAISON 12

Citron vert, jus de citron, sirop de sucre de canne, perrier

THÉ GLACÉ 12

Infusion Earl Grey, jus de citron, sirop de sucre de canne

bières

bières pression 25cl : 7 / 50cl : 12

HEINEKEN, AFFLIGEM

bières bouteilles 33cl. 10

CORONA, LES 3 AS IPA,
BIÈRE MOLITOR, BLANCHE SAINT C.

eaux & softs

PERRIER 33 CL 7

VITTEL, SAN PELLEGRINO 100 CL 9

COCA COLA, COCA COLA ZERO 33 CL 8

ORANGINA, SPRITE, SCHWEPES AGRUM', ICE TEA, REDBULL 25 CL 8

COLLECTION SCHWEPES 20CL 8

alcool

vodka

GREY GOOSE 17

gin

BOMBAY SAPPHIRE 18

rhum, cachaca, téquila

BACARDI Añejo Cuatro 8

CACHACA Leblon 15

OLMECA 8

ALTOS 12

whisky

JACK DANIEL'S 12

à partager ^{to share}

HOUMOUS RELEVÉ AUX PIQUILLOS 12

Melba de pain céréales

Spicy hummus with piquillo peppers, Melba cereal bread toast

PLANCHE BIKINI 25

½ Club Sandwich, houmous relevé au piquillos, jambon Serrano, chorizo bellota, saucisson sec Fayet catalan, comté AOP 18 mois d'affinage, servi avec pan con tomate
Half Club Sandwich, spicy hummus with piquillo peppers, Serrano Ham, chorizo bellota, dry sausage Fayet Catalan, Comté AOP 18 months ripening, served with "pan con tomate"

SAUMON FUMÉ AU NATUREL 16

beurre iodé, blinis

Natural smoked salmon, iodized butter, blinis vs toast

nos salades ^{salads}

SALADE CAESAR CLASSIQUE 14

Romaine, croûtons, parmesan, sauce Caesar

Classic Caesar Salad: Romain lettuce, croûtons, parmesan cheese, Caesar dressing

SALADE CAESAR REVISITÉE À LA VOLAILLE FRANÇAISE OU SAUMON FUMÉ 23

Romaine, croûtons, parmesan tomates cerises, oeufs de poule, sauce Caesar

Caesar Salad with steamed French poultry or smoked salmon: Romain lettuce, croûtons, parmesan cheese, cherry tomatoes, eggs, Caesar dressing

POKE BOWL VÉGAN 19



Riz sushi, wakame, edamame, radis, carotte, concombre, mangue, gingembre rose, échalote frite, sauce sashimi

Vegan Poke Bowl: Sushi rice, wakame, edamame, radish, carrot, cucumber, mango, pink ginger, fried shallot, sashimi sauce

Supplément volaille française 8 Supplément saumon fumé 8

Additional steamed French poultry Additional smoked salmon

nos incontournables ^{our timeless}

BURGER MOLITOR 30

Pain céréales, steak haché de boeuf charolais 180 gr, sauce tartare au petit suisse, cheddar, chiffonnade salade iceberg, tomate concassée, oignon pickles et frites
Molitor burger with Charolais chopped steak (6,5oz), Swiss cheese tartar sauce, cheddar cheese, iceberg lettuce, crushed tomato, pickled onions and french fries

CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON BLANC ET GRUYÈRE 20

Béchamel maison, jeunes pousses de salade

Toasted ham & cheese sandwich: cooked ham and gruyere cheese, homemade Béchamel, salad

PANINI TOMATES MOZZARELLA BASILIC 14

Tomato, Mozzarella and basil panini

nos desserts ^{desserts}

TARTE AU CITRON INTENSE MERINGUE CROUSTILLANTE 14

Intense Lemon tart with crispy meringue

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12

Guanaja 70% cacao

Guanaja 70% cocoa molten chocolate cake

FRUIT DU MOMENT AU NATUREL 14

Préparé par nos soins

Seasonal natural fruit, prepared by us

menu enfant ¹⁹ ^{kids menu.}

VOLAILLE FRANÇAISE CUITE SUR PEAU OU FILET DE POISSON À LA PLANCHA

French poultry cooked on skin or fish fillet "a la plancha"

RIGATONI OU HARICOTS VERTS VAPEUR

Rigatoni pasta or steamed green beans

COOKIE NEW YORKAIS

OU MINI POT DE GLACE HUGO & VICTOR : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, FRAISE

New York cookie or Hugo & Victor ice cream mini pot: vanilla, dark chocolate, strawberry