



LA PLAGE

9:00 - 18:00

BAR À JUS FRAIS

Orange pressée (25cl)

ORANGE DE LA BAS

6€

Citron pressé (25cl)

CITRON D'ICI

6€

ACE (25cl)

ORANGE, CITRON CAROTTE

8€

Energizer (25cl)

POMME, GINGEMBRE, ORANGE, POIRE, ANNANAS

12€

Hangover Helper (25cl)

POMME, CAROTTE, CONCOMBRE, GINGEMBRE, CITRON

12€

Fat Burner (25cl)

EPINARD, POMME, CITRON, CONCOMBRE, ANANAS, GINGEMBRE

12€

BREAKFAST

Formule Continentale

TARTINE PAIN BEURRE CONFITURE, VIENNOISERIE,
BOISSON CHAUDE, JUS D'ORANGE PRESSÉE

12€

Formule Brunch

OEUF BROUILLÉ, BOISSON CHAUDE, JUS D'ORANGE
PRESSÉE (SUPP BACON +3€)

9,50€

Formule Healthy

AVOCADO TOAST, BOISSON CHAUDE, SMOOTHIE DE
FRUITS FRAIS DE SAISON, (SUPP BACON +3€)

10,50€

Formule XXL

OEUF BROUILLÉ, TARTINE PAIN BEURRE CONFITURE,
VIENNOISERIE, BOISSON CHAUDE, JUS PRESSÉE

14€

ENTRÉES

Tapenade

8€

Houmous et Pain Pita

12€

Crab & lobster Roll

PAIN BRIOCHÉ LÉGÈREMENT TOASTÉ, CHAIR DE
CRABE & LOBSTER À LA MAYONNAISE CITRONNÉE,
CIBOULETTE ET FINES TRANCHES D'AVOCAT

24€

Salade César

ROMAINE, OEUF DUR, CROUTONS, POULET RÔTI,
PARMESAN, FILET D'ANCHOIS ET SAUCE MAISON

23€

Tartare de poisson frais

(160G SELON L'ARRIVAGE DU JOUR)

25€

Chirashi

RIZ, THON & SAUMON, AVOCAT

27€

Bagel Saumon

PAIN BAGEL, SAUMON FUMÉ, AVOCAT, SALADE,
OIGNONS ROUGE, CREAM CHEESE CIBOULETTE, CITRON
ET HUILE D'OLIVES

21€

Gyoza légumes (6 pcs)

9,50€

Sèches en persillade

15€

Salade Grecque

TOMATES CERISES, CONCOMBRE, PETIT OIGNON
ROUGE, HUILE D'OLIVE, CÂPRES, OLIVES KALAMATA,
FÊTA, ORIGAN ET PAIN PITA

24€

Salade Boho

POUSSES D'ÉPINARDS, PAMPLEMOUSSE, GRENADES,
SAUMON FRAIS, AVOCAT, CITRON JAUNE, ASPERGE, GAMBAS

26€

Ceviche de poisson frais

(160G SELON L'ARRIVAGE DU JOUR)

25€

Wrap végété

GALETTE, LÉGUMES DE SAISON

21€

Wrap césar

GALETTE, ROMAINE, OEUF DUR, CROUTONS, POULET
RÔTI, PARMESAN, FILET D'ANCHOIS ET SAUCE MAISON

21€

SUSHIS SIGNATURES

1- Special Californien (8pcs)	18€	4- Spring Exotique (8pcs)	22€
ROLL AVOCAT, CHAIR DE CRABE, CIBOULETTE MAYONNAISE, SAUCE YUZU		ROLL À LA FEUILLE DE RIZ, DAURADE, SALADE, RIZ VINAIGRÉ, MENTHE, MANGUE, AVOCAT, SAUCE YUZU	
2- Special Aburi (8pcs)	18€	5-Special Spicy TUNA (8pcs)	20€
ROLL AVOCAT, SAUMON FLAMBÉ, SAUCE TERIYAKI SPICY, HERBES FRAICHES		ROLL AVOCAT, TARTARE DE THON FRAIS, CIBOULETTE, MAYO SPICY, JALAPENO, SAUCE PONZO	
3-Crispy Beef (8pcs)	21€		
CROUSTILLANT DE RIZ PANKO, TARTARE DE BOEUF, MAYO GOCHUJANG, CIBOULETTE, SAUCE SOJA SUCRÉE, JAUNE D'OEUF			
Planche mixte de sushis (22pcs)	34€	Grande planche mixte de sushis (46pcs)	70€
Sharing Boho's sushis (65pcs)	90€		

DESSERTS

Fraise Chantilly Bio Locale	13€	Pot de glace artisanale "maison Simone"	10€
FRAISE BIO LOCALE DE LA FERME CUIFF, CHANTILLY MAISON		Sorbet	
Assiette de Fruits de saison Bio Locale	16€	FRAISE IQF ; CITRON IGP SICILE ; MANGUE ; PÊCHE DE VIGNE	
FRUITS BIO DE LA FERME CUIFF		Glace	
Profiteroles au chocolat maison	14€	CHOCOLAT ; VANILLE DE MADAGASCAR ; PISTACHE ; FLEUR DE LAIT ; NOIX DE COCO	
CHOU BY MAISON LESUR			
Part de tarte Tropezienne	12,50€		
MAISON LESUR			

COCKTAILS SIGNATURES

Basil Mary	16€	Frizz Lemonade	16€
VODKA INFUSÉE AU BASILIC, CITRON VERT ACIDULÉ, JUS DE TOMATE CLARIFIÉ, POIVRE, SEL, TABASCO, WORCESTERSHIRE		GIN, CITRON VERT ACIDULÉ, SUCRE, FEUILLES DE BASILIC, PROSECCO, ANGOSTURA	
Orange in Orange	16€	Apricots Dancer	16€
MEZCAL, APEROL, CITRON VERT ACIDULÉ, SUCRE SPRITE		GIN, PURÉE D'ABRICOTS, CITRON VERT ACIDULÉ, SUCRE	
Passion Martini	16€	Étoile Noire	16€
VODKA, LIQUEUR DE LICHYEE, SIROP DE FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT ACIDULÉ, SUCRE		RHUM BRUN, CITRON VERT ACIDULÉ, SUCRE, JUS DE MANGUE, SIROP DE PÊCHE, FEUILLES DE BASILIC PAILLETES COMESTIBLES NOIRES ET DORÉES	
Agrumes Tequila	16€	Rose Frozen	16€
TEQUILA, TRIPLE SEC, SCHWEPES AGRUMES		GIN, CITRON VERT ACIDULÉ, SIROP DE FRAMBOISE	
Dark'n Stormy	16€		
RHUM BRUN, GINGER BEER			



TÉTIÈRE MATELAS PREMIUM 1ÈRE LIGNE

30€



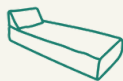
TRANSAT 2ÈME ET 3ÈME LIGNE

26€



TRANSAT XXL POUR 2 PERSONNES

60€



SINGLE BED PREMIUM

30€



PARASOL

12€