

# Menu

## À partager / To share

Tataki de filet de bœuf, truffe et balsamique 49 €  
*Beef tataki, truffle and balsamic*

Panier de légumes crus, anchoïade et tzatziki 45 €  
*Basket of raw vegetables, anchovies and tzatziki*

Antipasti de légumes grillés et burrata 29 €  
*Vegetables antipasti and burrata*

Crudo de la mer – Sashimi de thon, tartare de loup à la tahitienne, ceviche de daurade à la passion, saumon fumé 49 €  
*Crudo from the sea – Tuna sashimi, sea bass tartare, sea bream ceviche, smoked salmon*

## Entrées / Starters

Quinoa comme un taboulé, asperges vertes et fevettes 15 €  
*Quinoa as a taboule, green asparagus and fava beans*

Pastèque, fêta et olives kalamata 15 €  
*Watermelon feta pastels and kalamata olives*

Tomates cœur de bœuf, mozza di buffalo et basilic 17 €  
*Beef heart tomatoes, mozzarella di buffalo and basil*

Burrata, truffes et artichauts poivrade 24 €  
*«Poivrade» artichoke salad, burrata and truffles*

Calamars frits, creamy spicy 18 €  
*Fried squid, spicy cream*

Dos de saumon fumé, crème citron 28 €  
*Smoked salmon back, lemon cream*

Tartare de thon épicé et avocat 22 €  
*Spicy tuna tartare and avocado*

## Healthy plat / Healthy course

Thon mi cuit comme une niçoise 32 €  
*Tuna nicoise style*

Homard entier, cœur de laitue et avocat, huile d'olive citron 59 €  
*Lobster and avocado, olive oil lemon*

La salade mizuna aux gambas 29 €  
*Mizuna salad with gambas*

## Poissons / Fish

Belle gambas tiger plancha – Riz coco 36 €  
*Beautiful tiger gambas plancha – Coconut rice*

Blanc cabillaud vapeur, aïoli léger 29 €  
*Steamed cod, light aioli*

Tentacule de poulpe mechouia – Écrasé de pommes de terre 34 €  
*Octopus plancha, roasted vegetable confit – Mashed potatoes*

Filet de loup juste snacké, vierge de tomate – Écrasé de pommes de terre 32 €  
*Fillet of sea bass, lightly seared, «sauce vierge» – Mashed potatoes*

Pêche du jour (loup, daurade, chapon...) 100g – Au choix 10 €  
*Fish of the day (sea bass, sea bream, capon...) – Choice of sides*

La Sole quand il y en a ! – Écrasé de pommes de terre 75 €  
*La Sole when it's available! – Mashed potatoes*

## Cru / Raw

Carpaccio de bœuf dans le filet, roquette et parmesan – Frites 29 €  
*Beef carpaccio fillet, rocket salad and parmesan – Pomme frites*

Carpaccio de bœuf dans le filet, truffes et parmesan – Frites 39 €  
*Beef carpaccio fillet, truffles and parmesan – Pomme frites*

Tartare de bœuf, basilic frais, huile d'olive et parmesan – Frites 25 €  
*Beef tartare, fresh basil, olive oil and parmesan – Pomme frites*

Carpaccio de loup, huile d'olive citron – Salade japonaise 34 €  
*Seabass carpaccio, olive oil and lemon – Japanese salad*

## Pâtes / Pasta

Trofie pistou, pistache et burrata 25 €  
*Pesto troffie, pistachio and burrata*

Liguine à la langouste et sa bisque 90 €  
*Lobster linguine with bisque*

## Viandes / Meats

Filet de bœuf sauce chimichurri – Frites 42 €  
*Beef fillet, chimichurri sauce – Pomme frites*

Classic cheese burger – Frites 27 €  
*Classic cheese burger – Pomme frites*

Paillard de volaille plancha, citrons grillés et tzatziki – Écrasé de pommes de terre 26 €  
*Grilled chicken plancha, grilled lemons and tzatziki – Mashed potatoes*

Selle d'agneau juste rôtie – Tomates provençales 45 €  
*Saddle of lamb, just roasted – Tomatoes provençal style*

Tomahawk de bœuf 100g – Au choix 10 €  
*Beef Tomahawk 100g – Choice of sides*

## Garnitures

supplémentaires 10 €

### / Additional sides

Pommes frites

*Pomme frites*

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive 10 €  
*Mashed potatoes*

Tomates provençales

*Tomatoes provençal style*

Sucriner et herbes fraîches

*Sucriner salad*

Légumes grillés

*Grilled vegetables*

Riz coco citronnelle

*Coconut rice lemongrass*

Légumes vapeur, un trait d'huile d'olive

*Steamed vegetables*

# Desserts

Dingue de la Pavlova fruits rouges 16 €

*Crazy about Pavlova red fruits*

Fraises et framboises, chantilly 22 €

*Strawberries and raspberries, whipped cream*

Planche de fruits frais XXL 49 €

*Fruit platter XXL*

Tarte citron 15 €

*Lemon tart*

Finger chocolat, praliné et noisette 16 €

*Chocolate, praline and hazelnut finger*

La petite Tropicane 15 €

*The little Tropicane*

Glace yaourt, fruits rouges et chantilly 16 €

*Yogurt, red fruit and whipped cream*

Glaces et sorbets artisanaux 5 €

*Artisanal ice cream and sorbet*

Big cookie pécan, amandes, pistaches, glace vanille et caramel 26 €

*Big cookie pecan, almonds, pistachios, vanilla ice cream and caramel*

Assiette de pastèque 15 €

*Watermelon platter*

Prix en euros nets - Taxes et services inclus - Liste des allergènes disponible sur demande  
Price in euros net - Inclusive taxes and services - Allergen list available on request

# VEGALUNA

## PLAGE

<b>Cognac</b> 40ml	
Hennessy VS	14 €
Remy Martin VSOP	18 €
<b>Calvados</b> 40ml	
Père Magloire	15 €
<b>Rhum / Ron / Rum</b> 40ml	
Havana Especial - Cuba	14 €
Don Papa - Philippines	18 €
Diplomatico - Venezuela	18 €
Zacapa 23 - Guatemala	19 €
<b>Vodka</b> 40ml	
Absolut - Suède	12 €
Grey Goose	18 €
<b>Tequila</b> 40ml	
Patron Anejo - Mexique	18 €
<b>Gin</b> 40ml	
Mediterranean by Léoube - France	16 €
Hendrick's - Écosse	16 €
Bombay Sapphire - Angleterre	16 €
<b>Whisky</b> 40ml	
Glenmorengie - Écosse	16 €
Black Label 12 ans - Écosse	16 €
Jack Daniel's	16 €
Chivas - Écosse	16 €
<b>Liqueur &amp; Digestif</b> 40ml	
Get 27 / Get 31	15 €
Amaretto / Bailey's / Cointreau / Limoncello	15 €
Eau de vie Poire Williams	15 €
Mirabelle / Grappa	15 €
<b>Coupe de champagne</b> 150ml	
Charles Heidsieck Brut	17 €

# VEGALUNA

## PLAGE

# Cocktails & Terrasse



## Nos signatures

« Le Provençal » <i>Gin de Léoube (épices notes agrumes), citron vert, sirop de basilic maison, poivre de Timut</i>	22 €
« Le Ginger Luna » <i>Rhum Havana 7 ans, ananas, citron vert, sirop de gingembre maison</i>	22 €
« Le Mimosa » <i>Vodka, orange pressée, sirop de mimosa de Léoube</i>	22 €
« L'Estérel » <i>Gin de Léoube, St Germain, pomme, sirop de thym maison</i>	22 €
« El Diablo Rojo » <i>Mezcal Mahani, crème de cassis, ginger beer</i>	22 €

## Nos classiques

« Mojito & ses déclinaisons » <i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante</i>	18 €
« Caipirinha & ses déclinaisons » <i>Cachaca, citron vert, sucre</i>	18 €
« Porn Star Martini » <i>Vodka, purée de passion, sirop de vanille, shot de prosecco</i>	18 €
« Moscow Mule » <i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert</i>	18 €
« Pinacolada Fresh Coconut » <i>Rhum, ananas, coco fraîche</i>	22 €

## Nos classiques

« Coco Loco » <i>Mangue fraîche, ananas frais, glace coco</i>	15 €
« Vegaluna » <i>Framboise fraîche, mangue fraîche, ananas frais, passion frais, jus de goyave</i>	15 €
« Virgin Colada » <i>Ananas, coco fraîche</i>	15 €

## Nos bières

LES PRESSIONS	25cl	50cl
Perroni	6 €	12 €
EN BOUTEILLE		33cl
Corona, 1664 Blanche, Heineken		8 €

## Nos jus frais

Fruits frais pressés - Orange, pamplemousse, citron	9 €
Thé glacé / Café glacé	9 €
Green Detox - Granny, concombre, céleri, basilic	13 €
Jus de carottes bio et gingembre	13 €
Bien Être - Orange fraîche, jus de carotte, curcuma	13 €
Bonne Mine - Pomme, carotte, gingembre	13 €
Coco fraîche	16 €

## Soft drinks

Vittel / San Pellegrino - 50cl / 1L	6 / 9 €
San Bitter	6 €
Jus de fruits - Pomme, tomate, mangue, goyave, ananas	6 €
Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Ice Tea	7 €
Tonic Fever Tree, Tonic Agrumes, Ginger Beer Fever Tree	
Red Bull	8 €

## Thé en vrac

« Ceylan » / Earl Grey « Fleuri » / Thé vert Gunpowder	6 €
Thé blanc / Thé pêche-abricot / Thé fruits rouges	

## Boissons chaudes

Café expresso	4 €
Double expresso	6 €
Cappuccino / Café crème	6 €
Café latte / viennois	8 €