BOISSONS FRAÎCHES

Nos Jus

JUS DE FRUITS & NECTARS 20cl **3.9**
fraise/ananas/pamplemousse rose/
abricot/pomme/Ace/Tomate

JUS D'ORANGE FRAIS 20cl **5.5**

JUS DE CITRON FRAIS 20cl **5.5**

Nos smoothies

SMOOTHIE FRESH 30cl **7.5**
fraise, orange & menthe

SMOOTHIE BOOST 30cl **7.5**
orange, mangue, carotte,
citron vert & gingembre

Nos Sodas

SIROP À L'EAU 33cl	**2.3**
LIMONADE 33cl	**3.6**
DIABOLO 33cl	**3,6**
ICE TEA 33cl	**3.8**
COCA, COCA ZERO 33cl	**3.8**
SCHWEPPES TONIC 33cl	**3.8**
SCHWEPPES AGRUM' 33cl	**3.8**
OASIS TROPICAL 33cl	**3.8**
PERRIER 33cl	**3.8**
ORANGINA 33cl	**3.8**
Supplément sirop	+0.2

Cafe frappé 30cl **4.8**

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCA 1.9
DOUBLE EXPRESSO 3.8
NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ 2
CAFÉ CRÈME 3.6
CHOCOLAT CHAUD 3.8
CAFÉ ou **CHOCOLAT VIENNOIS** 4.2

CAPPUCCINO 4

THÉ 4
vert/vert menthe fraîche/
Earl Grey/Darjeeling/Ceylan
/fruits rouge/jasmin

INFUSION 4
verveine/verveine Menthe

Nos Bières

Pression

FADA BLONDE	25cl **4**	50cl **7.8**

la FADA blonde est une belle lager où s'exprime pleinement le cœur aromatique frais et floral du houblon Mistral. Les notes maltées s'équilibrent autour d'une amertume fine et légère.

PANACHÉ, MONACO, BIÈRE SIROP	**4**	**7.8**
PICON BIÈRE	**4.8**	**9**

Bouteille

FADA SUNNY IPA 33cl **6**
Fraîche et savoureuse avec son léger goût de fruits tropicaux et son amertume fine et agréable

FADA BLANCHE 33cl **6**
Une vraie bière blanche, notes d'écorce d'orange et de coriandre enrichies d'une pointe de romarin provençal

FADA ABRICOT 33cl **6**
Délicatement aromatisée à l'abricot, très rafraichissante

FADA AMBRÉE 33cl
Bière de caractère aux notes subtiles de caramel et d'épices

DESPERADOS 33cl **6**

CARLSBERG 33cl **6**

1664 SANS ALCOOL 33cl **5.5**

Nos Vins

	VERRE 14cl	PICHET 25cl	PICHET 50cl
IGP MÉDITERRANÉE Esprit de Saint Pons Rouge / Rose / Blanc	4	6.8	12

Rouge

	VERRE 14cl	BT 75cl
AOP CÔTE DE PROVENCE Domaine Saint Pons, Cuvée authentique *Nez élégant, côté fruité et gourmand*	-	26
AOP CÔTES DU RHÔNE Famille perrin, Cuvée Perrin *Du corps et du fruit, de la finesse et de la profondeur*	6	28

Rosé

AOP CÔTE DE PROVENCE Domaine Saint Pons, Cuvée authentique *Nez fruité et floral*	-	26
CÔTE DE PROVENCE Château Rasque, Cuvée Alexandra *Robe lumineuse, finesse des arômes*	-	39

Blanc

AOP CÔTE DE PROVENCE Domaine Saint Pons, Cuvée authentique *Nez floral et fruité, pointe d'agrumes, fruits secs*	-	26
IGP D'OC Domaine Brescou, Chardonnay BIO *De la rondeur, de la fraîcheur, saveur florales et miellées*	6	28
IGP CÔTE DE GASCOGNE Domaine de Joy, « Enjoy », Moelleux gros manseng *Frais et fruité, notes d'agrumes et fruits exotiques*	6	28

EAUX MINÉRALES

Disponibles uniquement pour accompagner vos repas.

VITTEL 50cl **3.9** **SAN PELLEGRINO** 50cl **3.9**

Les Aperitifs

MARTINI 4cl Blanc **OU** Rouge **4.8**
KIR 14cl cassis/pêche/mûre/framboise **4.2**
COUPE DE PROSECCO 10cl **6**

LE COIN DES SPRITZ 8.5

APEROL SPRITZ
aperol 6cl, prosecco 9cl, eau pétillante

HUGO SPRITZ
liqueur de fleur de sureau 4cl, prosecco 6cl, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ
limoncello 4cl, prosecco 6cl, eau pétillante

Prix nets en euros. Service compris. Carte bleue minimum 30€.

Dejeuners & cafés ensoleillés

La Belle Vie

Déjeuners et cafés ensoleillés

English

Menu

Boulevard de la Plage
83530 Agay
04 94 53 32 20

Suivez nous !

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets eu euros. Service compris. Carte bleue minimum 30€.

LE COIN DES SANDWICHS

Nos paninis

Servis avec salade verte

GARRIGUE tomate, mozzarella, pesto — 8.5
PARISIEN jambon cuit, mozzarella, tomate, pesto — 9.5
ITALIEN jambon cru, mozzarella, tomate, pesto — 9.5
PANINI DE TOM poulet au curry, mozzarella, tomate, persillade — 10.5
TUNA thon, mozzarella, tomate, pesto — 10
CHÈVRE chèvre, mozzarella, miel, tomate — 9.5

Nos Wraps

POULET 13
aiguillette de poulet pané, cheddar, salade, tomate, oignon, moutarde au miel

SAUMON 13
saumon mariné, concombre, salade, tomate, crème ciboulette

VEGGIE 13
galette végétarienne, chèvre, légumes grillés, salade, tomate

NOS GALETTES DE Pomme de terre

Servies avec salade verte

LA CAMARGUAISE croustillants de pomme de terre, steak haché, bacon, oignons caramélisés, crème de cheddar — 17

LA NORVÉGIENNE croustillant de pomme de terre, saumon mariné, tartare de saumon mangue, avocat, crème ciboulette — 18

LES FRITES

ASSIETTE DE FRITES 5
ASSIETTE DE FRITES + **CRÈME DE CHEDDAR & OIGNONS FRITS** 7

Nos Salades

CHÈVRE CHAUD 17
salade, bricks de chèvre, tomate, lardons, noix, miel

SALADE CÉSAR 17
romaine, aiguillette de poulet pané, œuf, croûton, parmesan, sauce césar maison

VEGAN BOWL 18
salade, falafels, légumes rôtis, houmous, quinoa au curry, amandes effilées, raisins secs, coriandre, menthe

POKE BOWL AU THON 18
riz vinaigré, avocat, mangue, edamame, carotte rapée, concombre, radis, graines de sésame, sauce soja

LA BRASSERIE

TARTARE DE BŒUF CLASSIC frites fraîches & salade préparé par nos soins — 18.5
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE frites fraîches & salade parmesan, tomates séchées, pesto, câpres — 18.5
TARTARE DE SAUMON frites fraîches & salade mangue et avocat — 18.5
FISH AND CHIPS de cabillaud, sauce tartare maison — 18
STEAK DE THON mi-cuit au sésame — 19
PIÈCE DU BOUCHER — VOIR ARDOISE
CROQUE-MONSIEUR pain de mie, frites fraîches & salade (+1€ œuf au plat pour un madame) — 12
TARTINE DE SAUMON MARINÉ pain de campagne toasté, guacamole, saumon mariné, crème ciboulette, salade — 17

Nos Burgers

servis avec frites fraîches & salade

BACON CHEESE BURGER — 18.5
bun, steak haché frais, bacon, crème de cheddar, oignons caramélisés, tomate, sauce burger

CHICKEN BURGER — 18.5
bun, aiguillette de poulet pané, crème de cheddar, oignons caramélisés, avocat, tomate, sweet chili sauce

VEGGIE BURGER — 18.5
bun, galette végétarienne, légumes grillés, oignons caramelisés, tomate, crème de cheddar, sauce burger

Nos Pizzas

De juin à Septembre

MARGUERITE 12
sauce tomate, mozzarella, olives, origan

REINE 15
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan

PARMA 17
sauce tomate, mozzarella, jambon cru, pesto maison, roquette, olives, origan

VÉGÉTARIENNE 15
sauce tomate, mozzarella, légumes rôtis, champignons, olives, origan

3 FROMAGES 16
sauce tomate, mozzarella, chèvre, bleu, olives, origan

ANDALOUSE 16.5
sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, oignons, olives, origan

NORVÉGIENNE 17
base crème, mozzarella, saumon mariné maison, olives, origan, crème ciboulette,

POULET 16
sauce tomate, mozzarella, poulet, poivron, oignon, persillade, olives, origan

MENU ENFANT 12€

STEAK HACHÉ FRAIS ou **AIGUILLETTES DE POULET PANÉ**
✚ frites fraîches
✚ 1 boule de glace au choix
✚ 1 sirop à l'eau

LES DESSERTS

« Maison » de la Belle Vie

TIRAMISÙ — 8
TARTE TATIN TIÈDE glace vanille, crème fouetée — 8.5
MI-CUIT CHOCOLAT glace vanille — 8.5
BRIOCHE PERDUE caramel beurre salé, glace vanille, crème fouéttée — 8.5
CAFÉ GOURMAND (+1€ THÉ) — 9

Nos Gaufres

NATURE ou **SUCRE** 5
NUTELLA 5.8
FRUITS FRAIS & MIEL 7.5

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE **OU** GLACE VANILLE +1.5€

LE COIN DES GLACES ARTISANALES

Nos parfums

GLACES **VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, COOKIES, PRALINÉ, PISTACHE, RHUM RAISIN**

SORBETS **FRAISE, CITRON, PASSION, ANANAS**

1 boule 3.5 — 2 boules 6 — 3 boules 7

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE +1.5€

Les coupes

DAME BLANCHE 9
glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS 9
glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS 9
glace café, café froid, crème fouettée

CARAMEL LIÉGEOIS 9
glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis de caramel, crème fouettée

STRAWBERRY SUNDAE 9
sorbet fraise, glace vanille, coulis de fruits rouge, crème fouettée

LA BELLE VIE 10
glace vanille, glace cookies, glace praliné, crème fouettée, coulis de caramel, éclats de cookies

COUPE FRAÎCHEUR 10
sorbet fraise, sorbet citron, sorbet ananas, fruits frais, crème fouettée

Prix nets en euros. Service compris. Carte bleue minimum 30€.