

DESSERTS

SWEET

- Mousse Nutella
Nutella cream
- Tiramisu maison
Homemade tiramisu
- Crème brûlée
Gourmet coffee
- Café gourmand
Gourmet coffee
- Champagne gourmand
Gourmet champagne
- Mi-cuit chocolat
Soft chocolate cake
- Profiteroles
Profiteroles ice cream vanilla with chocolate
- Coupe de fraises
Fresh strawberries in cup
- Ananas frais
Fresh pineapple

Supplément Chantilly
Extra Chantilly cream

Supplément Boule de Glace
Extra ice cream

9€

10€

9€

9€

18€

10€

12€

12€

10€

1€

2€

GLACES

ICE CREAM

Chocolat, Vanille, Café, Citron, Fraise,
Pêche, Ananas, Noix de coco
*Chocolate, vanilla, coffee, lemon, strawberry,
peach, pineapple, coconut*

1 boule / scoop
2 boules / scoops
3 boules / scoops

- **Banana split**
*(banane, glace fraise chocolat vanille, chantilly, sauce chocolat)
(fresh banana, ice cream strawberry chocolate vanilla,
whipped cream, chocolate)*
- **Café Liégeois**
*(2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, un café versé)
(ice cream coffee, vanilla, whipped cream and hot coffee)*
- **Chocolat Liégeois**
*(3 boules chocolat, chantilly, sauce chocolat)
(ice cream chocolate, whipped cream, hot chocolate)*
- **Dame Blanche**
*(3 boules glace vanille, chantilly, sauce chocolat)
(ice cream sunday)*
- **Pêche ou fraise Melba**
*(2 boules de fraise ou pêche, fruits, chantilly)
(ice cream peach or strawberry fresh fruit whipped cream)*
- **Colonel**
*(2 boules citron, vodka)
(lemon sorbet vodka)*
- **Ice colada**
*(1 boule noix de coco, ananas, ananas frais, rhum blanc)
(ice cream pineapple coconut fresh pineapple, rhum)*

Prix nets en euros. Service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

So Beach



3€

6€

8€

10€

9,50€

9,50€

9,50€

9,50€

10€

10€

RESTAURANT

Plancha

SEUL OU A PARTAGER

- **Tapas Espagnoles**
(Jabugo chorizo, patatas bravas, beignets, olives)
Spanish tapas (pickles potatoes, Jabugo chorizo, olives)
- **Planche à la Française**
(assortiments de charcuteries et fromages)
French food cheese et pickle differents)
- **Planche Italienne**
(Anti-pasti : légumes marinés, jambon, fromage, tomates, gressins)
Italian plate (vegetables, tomatoes, cheese, ham, grissini)
- **Calamars en persillade**
Squid in persillade



ENTREES

START

- **Salade Caesar**
(salade, tomate, croûtons, anchois, poulet, bacon, œuf dur, parmesan)
Caesar's salad
(chicken, croutons, parmesan cheese, tomatoes, bacon, eggs, anchovie)
- **Tomate mozzarella di bufala**
Tomatoes and mozzarella di buffalo cheese
- **So Fresh** (saumon fumé, avocat, salade, concombre, tomate, fruits frais)
So fresh (smoked salmon, cucumber, tomatoes, avocado, fresh fruits, salad)
- **Croustillant de chèvre**
(salade, tomate, chèvre mozzarella et miel en samossa)
Crispy goat cheese (salad, tomatos, goat and mozzrella cheese with honey)
- **Buddha bol** (feuille d'épinard, champignon, poivron, avocat, quinoa, légumes)
Buddha bol (spinash, mushroom, red pepper, avocado, quinoa)

CÔTÉ MER

AT SEA

- 19€
- 21€
- 21€
- 23€
- **Tartare de saumon** (dés de saumons marinés, fruits frais)
Salmon tartar (fresh fruit with salmon)
- **Tartare de thon** (dés de thon rouge, avocat, cuisinés à la japonaise)
Tuna tartar in japanese style
- **St Jacques à la citronnelle et gingembre**
Breaded scallops with lemongras and ginger
- **Saumon grillé sauce vierge**
Grilled salmon with olive oil and diced tomatoes
- **Tataki de thon** (filet de thon rouge, sauce tataki et sésame)
Red tuna with tataki dressing
- **Poisson du jour** (daurade ou loup en portefeuille)
Fish of the day (sea bream or sea bass)



CÔTÉ TERRE

ON LAND

- 18€
- 17€
- 19€
- 19€
- 19€
- **Carpaccio de bœuf** (fines tranches de bœuf, pesto, parmesan)
Beef carpaccio (pesto, parmesan cheese)
- **Tartare de bœuf** (viande hachée cru et ses assaisonnements)
Beef tartar with seasoning
- **Hamburger maison**
(steack haché, fromage fondu, salade, tomate, bacon, oignon)
Hamburger homemade
(fresh burger, cheese, letucce, tomatoes, oignon, bacon)
- **Entrecôte grillée**
Grilled rib steak
- **Côtes d'agneau grillées aux senteurs de Provence**
Lamb shops grilled in procencal scents
- **Magret de canard... pêche et miel**
Duck filet... peach and honey

Pasta

- **Ravioles à la crème de truffe**
Raviolis with truffle cream
- **Linguine à la Vongole**
Linguini with clams



KIDS

Steack haché ou poisson ou poulet pané
Sirop et boule de glace

*Beef burger or nuggets or fish
Fruit cordial and ice cream*

- **Supplément garniture frites, riz, salade, légumes**
Additional side dish
- **Supplément sauce : Poivre, Tartare, Roquefort**

+VOUS ETES ALLERGIQUES ?

Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel.

20€

22€

12.50€

5€

2€

19€

21€

23€

21€

23€

25€

19€

19€

19€

21€

23€

23€