



## Cafés " Maison Lomi" & Boissons chaudes

Café, noisette, allongé, déca	3 €
Latte, double espresso, cappuccino, crème	6 €
Chocolat chaud	6 €
Café frappé : avec ou sans lait	4 / 6 €
Chai Latte	6,5€
Ube latte : purple powder Ube & vanille	6,5€
Green latte chaud ou frappé : matcha, moringa & gingembre	6,5€

\* Laits végétaux disponibles : Avoine, Amande, Coco

## Thés sélection « L'Autre thé bio» 6 €

- Lapsang Souchong Fumé** : thé noir fumé à la racine de pin
- Earl Grey royal** : thé noir, bergamote, fleurs de bleuet
- Darjeeling Yanki Tea** : fruité avec des notes amandées et vanillées
- Ceylan** : thé noir du Sri Lanka vif & puissant
- Verveine menthe** : infusion à la menthe, légèrement citronnée
- Pure camomille** : infusion camomille matricaire, notes fruitées
- Bio détox** : rooibos vanille

## Thés & infusions sélection « Jugetsudo » 6 €

- Genmaïcha** : thé vert au mélange de Genmai grillé & matcha
- Hojicha** : thé vert torréfié plus léger
- Sobatcha** : infusion aux graines de sarrasin
- Sencha** : thé vert japonais

## Jus de fruits

<b>Jus de fruits artisanaux Benedetti Bio 33cl :</b> <i>pêche, pomme, pêche, poire, pétillant pomme-framboise</i>	8 €
<b>Jus d'abricot de la Ferme des 7 Lunes 25cl</b>	7 €
<b>Jus de « Tomate-O-cœur » 25cl :</b> <i>selon arrivage</i>	8 €
<b>Jus de fruits pressés 25cl :</b> <i>orange, pamplemousse ou citron</i>	8 €

## Boissons fraîches

<b>Eaux 33CL :</b> Perrier	5 €
<b>Eaux 50CL/1L :</b> Vittel, San Pellegrino, Orezza	5/9 €
<b>Sodas :</b> <i>Coca Cola 33cl, Coca Cola sans sucres 33cl</i>	6 €
<b>La Limonaderie de provence 25cl :</b> <i>Abricot-romarin / Ginger beer</i>	7 €
<b>Sirops artisanaux à l'eau « Maison Combiér » 25cl :</b> <i>grenadine, pêche, menthe, fraise, kiwi, violette, citron, orgeat</i>	3 €
<b>Kombucha Riviera artisanal 33cl :</b> <i>Super Détox / Citron de Vallauris</i>	8 €
<b>Infusion gazeuse 33cl :</b> <i>Limonade : Ecorces de citron jaune, verveine odorante</i> <i>Tonic : Gentiane sauvage, baies de Genévrier, écorces d'orange</i>	7 €

## “ Fait maison ”

<b>Thé glacé Abricotini :</b> <i>thé blanc abricot &amp; sirop de pêche</i>	6 €
<b>Citronnade maison :</b> <i>citron, sirop de menthe fraîche</i>	6 €
<b>Oranginade :</b> <i>vermouth 0%, orange pressée &amp; limonade</i>	7 €
<b>Thé glacé Sauvage 25cl :</b> <i>thé fleurs de sureau &amp; de bruyère</i>	6 €
<b>Aphrodite Gimber 33cl :</b> <i>gimber original &amp; eau pétillante</i>	8 €

# Cocktails

• Une playlist à déguster : chaque création rend hommage aux artistes qui ont fait et feront vibrer notre plage.

## Take me out (Franz Ferdinand)

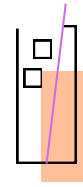
Le philtre Vodka, framboise, sirop Sauvage\*



15 €

## Paradigmes (La Femme)

St Germain, Pimm's, tonic, citron, menthe fraîche



14 €

## Black Balloon (The Kills)

Volcán Tequila, citron vert, sirop Sauvage\*, angustura



14 €

## Overnight (Parcels)

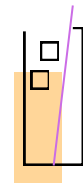
Eminente 7A rhum, vanille, passion, citron vert, blanc d'oeuf



15 €

## Run Run Run (The Libertines)

Hendrick's, ananas, citron vert, sirop Sauvage\*



14 €

## Mille vagues (Feu ! Chatterton)

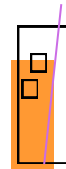
Le philtre vodka, pastis bleu, orange & citron vert



14 €

## Brûler le feu (Juliette Armanet)

Bourbon, Grand Marnier, citron vert, limonade



13 €

## Sacatela (La Femme)

Mezcal, Suze, Sirop Limonade\* & mangue



14 €

## Whatch me now (Sam Quealy)

Hendrick's, jus de pomme, citron, basilic, concombre



14 €

## Daquiri Frozen

Ananas / Passion / Framboise /Mangue



15 €

## Les cocktails classiques

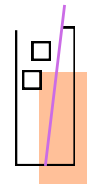
(Mojito, Pina Colada, Americano, Pornstar Martini, Negroni, les Mules...)

14 €

# Cocktails Création 0°

## Wet Dream (Wet Leg)

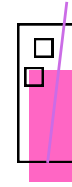
Coco, poire, citron vert



15 €

## The night chancer (Baxter Dury)

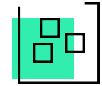
Ananas, mangue, framboise, citron vert



14 €

## Sour Cherry (The Kills)

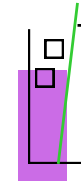
Mangue, citron vert, limonade, menthe fraîche



14 €

## Chaise longue (Wet Leg)

Menthe fraîche, citron vert, myrtille, sirop Canopé\*



15 €

## Lips (Baxter Dury)

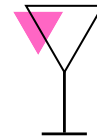
Sirop spritz\*, eau gazeuse



14 €

## Flamme (Juliette Armanet)

Orange, cranberry, citron vert, sirop Sauvage\*



14 €

## Love Illumination (Franz Ferdinand)

Gin 0°, Tonic\*, eau gazeuse



13 €

## U.R.A Fever (The Kills)

Litchy, pomme, citron vert, sucre



14 €

## Shiver (The Libertines)

Curacao et Canopé sirop, citron vert, eau gazeuse



14 €

### \*Collaboration Nessence

#### infusions de plantes concentrées préparées sur place:

**Canopée:** Menthe, bourgeon de pin, verveine odorante.

**Sauvage:** Feuilles de cassis, églantier, fleur de sureau, fleur de Bruyères,

**Limonade:** Ecorces de citron jaune, verveine odorante

**Tonic:** Gentiane sauvage, baies de Génévrier, écorces d'orange amère

**Spritz sirop:** Ecorces d'orange, hibiscus, gentiane, poivre de Sichuan, clou de girofle

## Spritzs

15 cl

<b>Apérol</b> : Apérol, prosecco, eau gazeuse	12 €
<b>Campari</b> : Campari, prosecco, eau gazeuse	12 €
<b>Limoncello</b> : Limoncello, prosecco, eau gazeuse	12 €
<b>Saint Germain</b> : Saint germain, prosecco, eau gazeuse	14 €
<b>Litchi</b> : Alcool de litchi, prosseco, eau gazeuse	14 €

## Bières

<b>Gallia pression 25/50cl: Blonde ou IPA</b>	6/9 €
<b>Blue coast LAGER 33cl: fraîche &amp; légère</b>	7,5 €
<b>Blue Coast Blanche 33cl : fruitée &amp; légère</b>	7,5 €
<b>Blue Coast LIPA 0% alcool 33cl: notes de pamplemousse</b>	7 €
<b>Cidre brut bio "Graint" Cidrerie du Leguer 33cl</b>	10 €

## Apéritifs

4 cl

Campari	6 €
Martini blanc/rouge/extra dry	
Suze	
Porto	
<b>Anisés:</b>	7 €
Pastis de Nice	
Henry Bardouin	
Ptit bleu	

## Alcools

4cl

<b>Whisky</b> : Glenfiddich 12ans	12 €
Nikka, Talisker	14 €
<b>Vodka</b> : Le philtre	12 €
Belvédère, Belvédère Aromatisée	13 €
<b>Gin</b> : Hendricks, Hendricks Orbium	13 €
<b>Rhum</b> : Eminente de cuba 3, Havana 3	12 €
Eminente de Cuba 7, Havana 7	14 €
<b>Tequila</b> : Tequila 1800	13 €
<b>Cachaça</b> : Ypioca Silver	10 €
<i>+ Accompagnement soft 2€ (tonic, ginger, jus...)</i>	5 €

### Shot d'alcool

7 €

## Digestifs

4 cl

<b>Bas armagnac</b> : Darozze 8 ans	12 €
<b>Calvados</b> : Julien Frémont	12 €
<b>Eaux de vie Laurent Cazottes</b> :	12 €
Coings Sauvages, Pomme Pomme gueule, Goutte de Reine Claude dorée, goutte de poire William, Goutte de prunelart	
<b>Cognac</b> : Rémy Martin	15 €

## Liqueurs

4 cl

<b>Limoncello</b>	10 €
<b>Amaretto, Baileys, Sambuca, Get 27</b>	10 €
<b>Chartreuse / Mezcal sanchez</b>	12 €



Prix nets TTC. Service compris  
Nous n'acceptons pas les chèques, les tickets/carte restaurant & les AMEX.