



Massage, Pool & Festive Restaurant

NOS PINSAS - Our Pinsas

Dolce di Parma - crème de truffe, jambon serrano (affinage 24mois), burrata, roquette 18 €
Truffle cream, serrano ham, burrata, arugula

Végétale - sauce tomate, fêta marinée, aubergine, courgette, tomates cerise 14 € 
Tomato sauce, marinated feta, eggplant, zucchini, cherry tomatoes

Chèvre miel - fromage de chèvre, speck (jambon fumé), noix, roquette, miel 14 €
Goat cheese, speck (smoked ham), walnuts, arugula, honey

Forestière - crème d'ail noir, mozzarella, champignons, parmesan, oeuf 15 €
Black garlic cream, mozzarella, mushrooms, parmesan, egg

NOS SALADES - Salads

La césar 17 €
Laitue romaine, filets de poulet grillés, croûtons, parmesan, câpres frits, tomates cerises
Romaniane lettuce, grilled chicken breast, croutons, parmesan, fried capers, cherry tomatoes

Poke bowl saumon / poulet 17 € 
Salmon or chicken poke bowl

Assiette pastèque & melon serrano (24mois), burrata, huile de basilic 17 € 
Watermelon & melon, serrano ham (24 months), burrata, basil oil

BARBECUE À PARTAGER - BBQ to share

min 2 pers. ambiance Terre ou Mer

Terre : boeuf, poulet mariné, canard asiatique 33 € /pers
Grilled meats : beef, chicken, Asian duck

Mer : retour de pêche, thon rouge, seiche 35 € /pers
Grilled sea food : white fish, salmon and cuttlefish

**Accompagnement au choix*

PLATS / TAPAS À PARTAGER... - *Main or to share...*

Burratta truffé, focaccia maison 15 €

Burratta white truffle and focaccia

Gravlax de saumon aux saveurs scandinaves 12 €

Scandinavian-flavored salmon gravlax

Tartare de boeuf, herbes aromatiques, espuma moutardé 14 €

Home-made beef tartare

Tenders de poulet maison 8 €

Chicken tenders

Ceviche de la villa 12 €

Homemade Ceviche

Frites cheddar 8 €

French fries with cheddar

Tataki de thon 13 €

Tuna tataki

Chorizo grillés sauce sweet chili 7 €

Roasted chorizo

Tataki de boeuf 13 €

Beef tataki

Piment del Padron 7 €

Pimientos de Padrón

ACCOMPAGNEMENTS - *Our Sides* 4 €

Frites (French fries)

Salade fraîcheur (green salad)

Poêlée de petits légumes de saison
(seasonal vegetables)

LES DESSERTS

Abricots rotis au romarin et miel, burratina 11 €

Roasted apricots with rosemary and honey, burratina

Mousse au chocolat 9 €

Chocolat mousse

Crème citron spéculos basilic 10 €

Basil spéculos lemon cream

Coupe de glace

1 boule 3 € / 2 boules 5 € / 3 boules 7 €

voir parfums / Chantilly + Sauce en Supplément - 1 €)

Baba aux rhum ambré maison 12 €

Homemade ron baba

Coupe de fraises pétillante 10 €

Sparkling strawberry cup

Assiette de fruits frais 10 €

Fresh fruits

Les classiques glacés 10 €

*Dame blanche, café / chocolat liégeois,
fraise melba, banana split, colonel*