

BOISSONS *everyday*

Eaux et sodas

Sirop à l'eau 50cl.....	2,50
Diabolo 50cl.....	4
Limonade 50cl.....	3,50
Perrier btl 33cl.....	4
Jus de fruits 30cl.....	5
Fuze tea 25cl.....	3
Coca btl 33cl.....	4
Coca 0 btl 33cl.....	4
London essence tonic 20cl.....	4
Thé glacé maison 50cl.....	4
San Pellegrino btl 1L.....	7
Vittel btl 1L.....	7

Boissons chaudes

Expresso.....	2,50
Double expresso.....	3,50
Décaféiné.....	2,50
Noisette.....	3

Bières

PRESSION	25 cl	50cl
Carlsberg.....	5	9
1664 blanche.....	5	9
Bière Triple la Bête.....	7,50	13
IPA Brooklyn.....	6	11

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 33cl.....	
Corona 33cl.....	7
Limoncello Pietra.....	7
Pietra Rossa.....	7

Digestifs

Digestif du moment 4cl.....	15
Get 27 /limoncello 6cl.....	9
Jägerbomb 4cl.....	12
Shooter Jägermeister 4cl.....	6

Pour l'apéritif

Martini (rouge/blanc) 4cl.....	6
Americano 12cl.....	10
Ricard 2cl.....	3,50
Whisky 4cl*.....	8,50
Jack Daniels 4cl*.....	9,50
Kir 12cl.....	7
Gin 4cl*.....	8,50
Gin Citadelle 4cl*.....	12
Rhum Havana ambré 4cl.....	8,50

*+ accompagnement

Prix nets. Service compris

**SOUTH
WAKE
PARK**

COCKTAILS

de 4 à 20 cl

Caipirinha..... 12
Cachaça, citron vert

Mojito classique..... 14
Rhum, eau gazeuse, citron vert, sucre, menthe, angostura

Mojito (passion, mangue, fraise)..... 14
Rhum, eau gazeuse, citron vert, sucre, menthe, angostura + purée de fruit au choix

Moscow mule..... 14
Vodka, ginger beer, citron vert

Pornstar martini..... 12
Vodka, fruit de la passion, sirop vanille, passoa, citron vert, shot de prosecco

Expresso martini..... 14
Liqueur de café, vodka, expresso, sirop de sucre

Ti punch 10
Rhum, sucre blanc

Negroni..... 15
Vermouth, gin, Campari

Spritz..... 12
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Hugo Spritz..... 14
Fiorente, prosecco, eau gazeuse

Limoncello Spritz..... 14
Limoncello, prosecco, eau gazeuse

Campari Spritz 12
Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Sarti spritz 14
Sarti, prosecco, eau gazeuse, citron vert, orange

Sans alcool *la fête est plus folle*

Virgin Mojito..... 10
Limonade, eau gazeuse, sucre, menthe, citron

Virgin Spritz 10
Crodino, eau gazeuse, orange

Prix nets. Service compris.

Vins au verre

12cl

VINS

Un verre de vin vaut mille mots

Verre de Chianti.....	8
Reserva uggiano roccialta	
Tegula rouge Provence.....	9
Verre Escaravatiens (rosé, blanc).....	6
Verre de Basque (rosé, blanc).....	9
Verre de Perrin (rouge, blanc).....	8
Verre de Uby n°4 (blanc).....	8
Verre Mouton Cadet x Mathilde rosé..	8
Piscine de rosé/blanc.....	8
Piscine de prosecco.....	10
Coupe de champagne.....	10

Bouteilles

75cl

LES ROSÉS

PROVENCE

Mas des Escaravatiens, IGP MED.....	25
Château Thuerry «Cuvée les abeillons» bio, AOP Côteaux varois.....	33
Château des Escaravatiens, AOP Côtes de Provence	35
Château Basque Cuvée Alexandra, AOP Côtes de Provence.....	42
Château St-Marguerite «Cuvée Symphonie» cru classé bio, AOP Côtes de Provence	42

LES BLANCS

PROVENCE

Mas des Escaravatiens, IGP MED.....	25
Château des Escaravatiens, AOP Côtes de Provence	35
Château Thuerry «Cuvée les abeillons», AOP Côteaux varois bio	33
Château Rasque «Cuvée Blanc de Blancs», AOP Côtes de Provence	42

RHÔNE

Famille Perrin «Cuvée Perrin» AOP Côtes du Rhone.....	26
Maison les Alexandrins AOP Crozes-hermitage.....	41

BOURGOGNE

Domaine de la Beche, AOP Bourgogne, Chardonnay.....	28
Maison Regnard «Cuvée Grand Regnard», AOP Chablis	74

SUD-OUEST

Domaine Uby «Cuvée n°4» Moelleux, AOP Côtes de Gascogne	27
---	----

LOIRE

Domaine Paul Corneau, AOP Pouilly Fumé.....	39
---	----

Prix nets. Service compris

VINS

SOUTH
WAKE
PARK

Bouteilles

75cl

LES ROUGES

PROVENCE.

Château Thuerry «Cuvée les abeillons», AOP Côteaux varois	33
Château des Escaravatières «Cuvée Tegula» AOP Côtes de Provence	38
Château Rasque «Cuvée pièce Noble», AOP Côtes de Provence.....	42

RHÔNE

Famille Perrin «Cuvée Perrin», AOP Côtes du Rhone.....	26
Château de Beaucastel, AOP Châteauneuf-du-Pape	124

BOURGOGNE

Maison Joseph Drouhin, AOP Mercurey.....	61
--	----

BORDEAUX

Mouton Cadet AOP Bordeaux.....	42
Château de Pez 2017/2018, AOP St Estephe.....	99

ITALIE

Chianti riserva uggiano roccialta - Toscane, D.O.C.G Chianti.....	27
Barolo villa piani - Piemont, D.O.C.G Barolo.....	49

LES CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Riccadonna extra dry, Prosecco D.O.C	30
Piper Heidsieck brut, AOP Champagne.....	90
Piper Heidsieck rosé, AOP Champagne.....	117
Perrier Jouët Brut blanc de blanc AOP Champagne	148

*Je ne vieillie pas. Je me bonifie.
Comme le bon vin.*

Prix nets. Service compris

LA CARTE

MIAM

**SOUTH
WAKE
PARK**

Nos fraîcheurs

Salade César 21

Salade romaine, croûtons, oignons frits, escalope de poulet panée, oeuf mollet, chips de parmesan, anchois, tomates cerises, oignons rouges, persil, sauce César maison

Tartare de boeuf à l'italienne 23

Viande de boeuf coupée au couteau, tomates cerises, basilic, parmesan, crème de balsamique, pignons de pin, oignons rouges

Pan Bagnat au thon mi-cuit 22

Thon mi-cuit, pain bagnat, oeuf dur, salade romaine, oignons rouges, anchois, poivrons, olives, tomates cerises, ail, radis

Salade façon niçoise 24

Thon sashimi, salade romaine, haricots verts, thon sashimi, citron, poivrons, oeuf dur, oignons rouges, huile d'olive, anchois, fevettes, ail, olives

Houmous végétarien aux légumes grillés..... 17

Pois chiches, oignons, huile d'olive, carottes, courgettes, poivrons, aubergines, pain pita, ail, cumin.

Nos plats chauds

Tataki de thon, houmous de pois chiches et légumes grillés 26

Steak de thon mi-cuit à l'huile d'olive, citron vert et gingembre, houmous de pois chiches, poivrons, courgettes, carottes, aubergines, tomates cerises.

Burger Kulp (poulet ou steak) 21

Salade, ketchup, moutarde au miel, pickles de cornichons, oignons rouges, buns, cheddar mûré.

La grillade du boucherselon arrivage

Pièce de boeuf, canard ou veau marinée et grillée à la plancha

Cordon bleu de veau truffé 28

Escalope de veau garnie de jambon blanc, purée de truffe d'été, mozzarella

Brochette de gambas 26

Gambas marinées au combava, citron vert et huile d'olive, poivrons, oignons, paprika fumé, tomates cerises, riz vénéré croustillant, oignons frits

Prix nets. Service compris. Liste d'allergènes disponible sur demande.

LA CARTE

SOUTH
WAKE
PARK

Nos douceurs

Craquez !

Vacherin passion-fraise.....9
Génoise imbibée au rhum, glace fraise, sorbet passion, meringue légèrement flambée,
compotée fraise-passion

Cookie mi-cuit.....9
Cookie mi-cuit au chocolat noir, caramel et cacahuètes, coulis chocolat et glace vanille

Cheesecake orange spéculoos.....9
cheesecake à l'orange, brisures de spéculoos, cacao amer, marmelade d'orange, copeaux de
chocolat

Café gourmand..... 11

Nos kulp glacées

Rafraîchissez vos envies

Dame blanche.....9
Trois boules de glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly

Chocolat liégeois..... 10
Trois boules de glace chocolat, sauce chocolat, amandes, chantilly

Colonel..... 13
Trois boules de sorbet citron vert, vodka 2cl

Passion fraise 11
Deux boules fraise, une boule passion, compotée fraise-passion

Affogaccino.....9
Double espresso, 1 boule de glace vanille, cacao en poudre, chantilly

MENU

Une cuisine de **saison**
Des **produits frais**

Une carte qui change réalisée
par notre **chef Steve Paumard**

Du dimanche au mercredi – Midi
Jeudi et vendredi, samedi – Midi & soir

et reviens vite !

