



SPECIALS OF THE DAY

Italian Taste Burger 21.25€

Burger avec de la mozzarella, tomates séchées au four, sauce au pesto et mayonnaise au pesto. Accompagné de frites saupoudrées de copaux de parmesan.

Blue Cheese Burger 21.45€

Burger composé de deux steaks hachés avec fromage bleu, oignons caramélisés, sauce ranch, tomate et salade. Servi avec des frites.

Seasoned Grilled Fish 20.75€

Filet de loup grillé accompagné de ratatouille, tomates pêche-mêle, aubergines, courgettes, poivrons et oignons.

Cafe Gourmand 10.75€

Café et ses trois portions de nos fameux desserts faits maison...tous réunis !



SPECIALS OF THE DAY

Italian Taste Burger 21.25€

Burger avec de la mozzarella, tomates séchées au four, sauce au pesto et mayonnaise au pesto. Accompagné de frites saupoudrées de copaux de parmesan.

Blue Cheese Burger 21.45€

Burger composé de deux steaks hachés avec fromage bleu, oignons caramélisés, sauce ranch, tomate et salade. Servi avec des frites.

Seasoned Grilled Fish 20.75€

Filet de loup grillé accompagné de ratatouille, tomates pêche-mêle, aubergines, courgettes, poivrons et oignons.

Cafe Gourmand 10.75€

Café et ses trois portions de nos fameux desserts faits maison...tous réunis !

LEGENDARY BEVERAGES

Blue Coast Blond 8.25€
33 cl - Bière bouteille

La Nicoise 13.20€
Gin et liqueur de fleur de sureau mélangés à du jus de pamplemousse et une goutte de vin rosé de Provence !

Pastis Ricard 5.00€
4 cl

Mintberry Lemonade 9.10€
Mélange de mûres fraîches et de citron, boisson sans alcool rafraîchissante.

LEGENDARY BEVERAGES

Blue Coast Blond 8.25€
33 cl - Bière bouteille

La Nicoise 13.20€
Gin et liqueur de fleur de sureau mélangés à du jus de pamplemousse et une goutte de vin rosé de Provence !

Pastis Ricard 5.00€
4 cl

Mintberry Lemonade 9.10€
Mélange de mûres fraîches et de citron, boisson sans alcool rafraîchissante.

GENERAL MANAGER

Jonathan Williams

EXECUTIVE CHEF

Carlos Martin

We hold allergy information for all menu items, please speak to your server for further details. If you suffer from a food allergy, please ensure that your server is aware at the time of order. † Contains seeds. *These items contain (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked hamburgers, meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. 2000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary. Additional nutritional information is available upon request. ©2023 Hard Rock International (USA), Inc. All rights reserved.

GENERAL MANAGER

Jonathan Williams

EXECUTIVE CHEF

Carlos Martin

We hold allergy information for all menu items, please speak to your server for further details. If you suffer from a food allergy, please ensure that your server is aware at the time of order. † Contains seeds. *These items contain (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked hamburgers, meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. 2000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary. Additional nutritional information is available upon request. ©2023 Hard Rock International (USA), Inc. All rights reserved.