



L'Annexe du Parc

Pizzas au feu de bois

VÉGÉTARIENNE * - Base tomate, mozzarella fior di latte, légumes d'été <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, summer vegetables</i>	15 €
REINE * - Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, white ham, mushrooms</i>	16 €
PICANTE * - Base tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, oignon rouge, poivrons <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, chorizo, red onion, sweet bell peppers</i>	17 €
4 FROMAGES * - Base blanche, mozzarella fior di latte, reblochon, gorgonzola, comté <i>White base, fior di latte mozzarella, reblochon, gorgonzola, comté</i>	17 €
CHÈVRE & FIGUE - Base tomate, fior di latte, crème de chèvre, confit de figue, jambon cru, roquette <i>White base, fior di latte mozzarella, goat cream, fig confit, cured ham, rocket</i>	18 €
VENTOUX - Base tomate, mozzarella fior di latte, saucisse du Ventoux, brousse, tomates confites <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, pork sausage, bush cheese, tomatoes confit</i>	20 €
REINE DELUXE - Base tomate, jambon truffé, champignons, burrata, roquette <i>Tomato base, truffled ham, mushrooms, creamy burrata, rocket</i>	22 €
SALMONE - Crème de saumon à l'aneth, mozzarella fior di latte, saumon fumé, burrata, roquette <i>Salmon cream with dill, fior di latte mozzarella, smoked salmon, burrata, rocket</i>	22 €

Assiettes "fraîcheur"

SALADE VÉGÉTARIENNE - Quinoa, melon, concombre, pastèque, fêta, olives noires & menthe fraîche <i>Quinoa, melon, cucumber, watermelon, feta, black olives & fresh mint</i>	17 €
SALADE CÉSAR POULET - Laitue, émincé de poulet, oeuf dur, croutons, sauce césar & parmesan <i>Lettuce, sliced chicken, hard-boiled egg, croutons, Caesar dressing & parmesan</i>	17 €
SALADE ITALIENNE - Tomates anciennes, roquette, mozza.di Buffala, jambon cru, basilic & parmesan <i>Heritage tomatoes, rocket, Mozza.di Buffala, cured ham, basil & parmesan</i>	18 €
TARTARE DE SAUMON - Pomme Granny Smith, herbes fraîches, mesclun & citron vert <i>Salmon tartare, Granny Smith apple, fresh herbs, mesclun & lime</i>	21 €
PLANCHE de CHARCUTERIE ou FROMAGES Affinés ou MIXTE - Salade verte <i>Selection of deli meats or cheeses or mix of the selections, green salad</i>	22 €

Formules

Salade ou Pizza * - 28€
+ Boisson soft (hors eaux 100ml)
+ Dessert + café

MENU ENFANT - 14€
Salade César **ou** Pizza Margherita
+ Mi-cuit Choco **ou** Pot de glace Bio 120ml

Desserts

Tarte aux fruits de saison - 8 €

Pot de glace artisanale Bio - 120ml - 8 €

Fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé

Mi-Cuit au Chocolat, sorbet passion - 10€

Baba au Rhum - 12€



Vins

L'ANNEXE DU PARC

BLANC

	12,5cl	50cl	75cl
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Bonne vivacité, notes de fruits frais</i>	6 €	18 €	28 €
AOP VENTOUX Domaine Vindemio - Ignis <i>Bio - Élégant, notes florales et fruitées</i>	7 €	22 €	32 €
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure - La Source <i>Bio - Dense et rond, bien équilibré entre gras et minéralité</i>	8 €	26 €	36 €
AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty <i>Bio - Minéral, vif et frais</i>	8 €	26 €	36 €
AOP BEAUMES DE VENISE Domaine La Fourmone - Muscat <i>Vinifié sur le fruit et la gourmandise</i>	9 €	30 €	40 €

ROSÉ

AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Pur et souple, arôme groseille</i>	6 €	18 €	28 €
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine des Garriguettes - Fleur de lune <i>Bio - Fruité, Fruits rouges frais</i>	6 €	18 €	28 €
AOP VENTOUX Domaine Aloïs - Infiniment rosé <i>Bio - Equilibre et fraîcheur</i>	6 €	18 €	28 €
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure - La Source <i>Bio - Ample et équilibré, finale longue, notes d'épices et fruits blancs bien mûrs</i>	8 €	26 €	36 €
AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty <i>Bio - Minéral, vif et frais</i>	8 €	26 €	36 €

ROUGE

AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Fruits mûrs et tanins souples</i>	6 €	18 €	28 €
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine des Garriguettes - Béret bleu <i>Bio - Fruits mûrs et tanins souples</i>	6 €	18 €	28 €
AOP VENTOUX Domaine Vindemio - Terra <i>Bio - Jolie note épicée, arômes de fruits rouges et noirs</i>	7 €	22 €	32 €
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure - La Source <i>Bio - Belle fraîcheur persistante avec finale de pêches de vigne</i>	8 €	26 €	36 €
AOP VACQUEYRAS Domaine La Fourmone - Le Poète <i>Bio - Pâtes de fruits bien mûrs, notes de réglisses et d'essences méditerranéennes</i>	9 €	30 €	44 €

CARAFE - BLANC/ROSÉ/ROUGE

IGP MÉDITERRANÉE Les petites mains - Bio	25cl	50cl
	10 €	15 €





Côté Bar

L'ANNEXE DU PARC

BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
Altitude Blonde Bio	4 €	8 €
Altitude Blanche Bio	4 €	8 €
Picon bière	5,5 €	11 €
BOUTEILLES 33cl		
Desperados	6,5 €	
Altitude IPA Bio	6,5 €	
Corona	6,5 €	
Leffe	6,5 €	
Paulaner <i>(Sans alcool)</i>	6,5 €	

BOISSONS CHAUDES

Expresso/Allongé/Ristretto/Déca	3 €
Noisette	3,5 €
Double Expresso/Café Crème	5 €
Chocolat chaud	5 €
Capuccino/Café frappé	6 €
Chocolat Viennois	7 €
Thés	5 €
<i>Vert Bio Menthe, Noir Bio Jardins de Darjeeling, Noir Grand Earl Grey, Noir Ceylan O.P., Thé Blanc Rose-Litchi</i>	
Infusions	5 €
<i>Verveine Bio, Tilleuil Bio, Camomille Bio, Rooibos aux épices</i>	

APÉRITIFS

Pastis 51 / Ricard - 3cl	4,5 €
Martini - Suze - Campari - 6cl	7 €
Porto Blanc / Rouge - 6cl	7 €
Melonnade - 6cl	7 €
Kir Vin Blanc - 12,5cl	7 €
Rosé Pamplemousse - 12,5cl	7 €
Muscat Beaumes de Venise - 12,5cl	9 €
Kir Royal - 12,5cl	14 €

EAUX - SODAS

JUS DE FRUITS

Vittel/San Pellegrino - 50cl	4 €
Vittel/San Pellegrino - 100cl	6 €
Perrier - 33cl	4,5 €
Coca/Coca Zéro - 33cl	5 €
Orangina/Limonade/Ice Tea - 25cl	5 €
Schweppes/S. Agrumes - 25cl	5 €
Les citronnades Granini - 25cl	5 €
<i>Citron & poire, Citron & pastèque</i>	
Jus de fruits Granini - 25cl	5 €
<i>Orange, Fraise, Pomme, Abricot, Ananas, Tomato</i>	
Sirop Monin à l'eau	3,5 €
Supplément sirop	0,5 €





Cocktails

L'ANNEXE DU PARC

Sex on the beach 12 €

Vodka Biala, crème de pêche, jus d'orange et cranberry - 25 cl

Cosmopolitain 12 €

Vodka Biala, Cointreau, citron vert, jus de cranberry - 25 cl

Bloody Mary 12 €

Vodka Biala, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri - 25 cl

Gin Tonic 12 €

Gin Hendrick's, tonic water - 25 cl

Gin Fizz 12 €

Gin Hendrick's, jus de citron de vert, sirop de sucre, eau gazeuse - 25 cl

Negroni 12 €

Gin Hendrick's, Campari, Martini rouge, eau gazeuse - 25 cl

Spritz 12 €

Aperol, Prosecco, eau gazeuse - 25 cl

Cocktails sans alcool

Cocktail de jus *Faites confiance au barman - 25 cl*

Virgin Mojito *Citron vert, menthe fraîche, limonade, sucre roux, eau gazeuse - 25 cl*

Virgin Piña Colada *Jus d'ananas et crème de coco - 25 cl*

Coconut Kiss *Jus d'ananas, crème de coco, jus d'orange, lait, sirop de fraise - 25 cl*

Ti punch 8 €

Rhum Blanc Saint-James, cassonade, citron vert - 12 cl

Caïpirinha 8 €

Cachaça Aguacana, cassonade, citron vert - 12 cl

Mojito 12 €

Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, eau gazeuse - 25 cl

Mojito Royal 14 €

Rhum Blanc Saint-James, Prosecco, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, eau gazeuse - 25 cl

Mojito Passion 14 €

Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, crème Passion, eau gazeuse - 25 cl

Mojito Fraise 14 €

Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème de fraise, eau gazeuse - 25 cl

Piña Colada 12 €

Rhum Blanc Saint-James, jus d'ananas et crème de coco - 25 cl

Planteur 12 €

Rhum Brun et Blanc Saint-James, jus d'orange, ananas, goyave et sirop de grenadine - 25 cl

Tequila Sunrise 12 €

Tequila San José, jus d'orange, sirop de grenadine - 25 cl

Margarita 12 €

Tequila San José, Cointreau, citron vert - 12 cl

