

SERVI TOUTE LA JOURNÉE • SERVED ALL DAY

### FINGER FOOD

<b>ONION RINGS</b> sauce piquante <i>With sweet chili sauce</i>	8.00€
<b>MINI-STICKS FROMAGE</b> sauce andalouse <i>Mini cheese sticks, andalusian sauce</i>	8.00€
<b>BEIGNETS DE CALAMARS</b> sauce tartare <i>Calamari fritters, tartar sauce</i>	8.00€
<b>ACCRAS DE MORUE</b> sauce piquante <i>Cod fritters, sweet chili sauce</i>	9.00€
<b>BITTER BALLEN</b> 'spécialité Néerlandaise' sauce moutarde, mayonnaise <i>Dutch specialty with mayonnaise, mustard sauce</i>	9.00€
<b>KROKETTEN</b> 'spécialité Néerlandaise' sauce moutarde, mayonnaise <i>Dutch specialty with mayonnaise, mustard sauce</i>	15.00€
<b>PORTION FRITES</b> <i>Portion of French fries</i>	5.00€
<b>PORTION FRITES PATATES DOUCES</b> <i>Portion of fried sweet potato</i>	6.50€
<b>PORTION MIXTE FRITES &amp; PATATES DOUCES</b> <i>Portion of French fries &amp; fried sweet potato</i>	6.00€

### DESSERTS

<b>BRIOCHE PERDUE</b> Brioche, glace vanille, chantilly, coulis caramel beurre salé <i>French toast brioche, vanilla ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce</i>	10.00€
<b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS</b> Mix de fruits de saison <i>Seasonal fresh fruit mix</i>	9.00€
<b>PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON</b> Meringue, chantilly, fruits de saison, basilic <i>Meringue, whipped cream, seasonal fruits, basil</i>	9.50€


### MILK SHAKE

<b>PARFUMS AU CHOIX</b> servi avec chantilly Vanille, café, chocolat, coco, fraise, citron vert, passion, mangue <i>Vanilla, coffee, chocolate, coconut, strawberry, lime, passionfruit, mango, served with whipped cream</i>	9.00€
--	-------

### COUPES GOURMANDES

<b>COUPE EXPRESSO</b> Glace café, café, chantilly <i>Coffee ice cream, coffee, whipped cream</i>	12.00€
<b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, sauce chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	12.00€
<b>COUPE EXOTIQUE</b> Glace mangue, passion, coco, noix de coco rapée, Chantilly <i>Mango, passion, coco ice cream, whipped cream</i>	12.00€
<b>BANANA SPLIT</b> Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, chantilly <i>Banana, vanilla, chocolate, strawberries ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	12.50€
<b>COLONEL</b> Sorbet citron, vodka <i>Lemon ice cream, vodka</i>	13.50€

### GLACES ARTISANALES

<b>CREMES GLACÉES</b> Vanille, café, chocolat, coco <i>Vanilla, coffee, chocolate, coconut</i>	
--	---

<b>SORBETS</b> Fraise, citron vert, passion, mangue <i>Strawberry, lime, passionfruit, mango</i>	
--	--

1 boule / 1 Scoop	4.00€
2 boules / 2 Scoops	7.50€
3 boules / 3 Scoops	10.00€
Chantilly / whipped cream	1.00€



# BLOOM

★★★★

VAN DER VALK SAINT AYGULF

## BOISSONS

### SOFT

Coca, Coca Zéro, Diabolo, Limonade	33cl	5.10€
Fuze Tea, Orangina, Sprite	25cl	5.10€
Tonic, Ginger beer	20cl	5.10€

### JUS DE FRUITS PAGO

Orange, pomme, ananas, abricot	20cl	5.10€
--------------------------------	------	-------

### FRUITS PRESSÉS

Orange et/ou citron	25cl	6.10€
---------------------	------	-------

### BOISSONS CHAUDES

Café espresso, café allongé, décaféiné	2.70€
Café crème, noisette	3.10€
Double espresso, cappuccino	3.90€
Thés & infusions Nunshen	4.20€
Café Latté	4.80€
Café frappé, café latté frappé	5.80€
Chocolat chaud	4.00€

### EAUX MINÉRALES

Vittel   SanPellegrino	1L 6.10€	50cl 5.10€
Perrier	33cl	5.10€
Siròp à l'eau		2.60€
Grenadine, fraise, pêche, citron, orgeat, menthe		

### BIÈRES

Bière sans alcool	33cl	5.70€
Pression Jupiler	25cl	4.60€
Panaché, Monaco	25cl	4.60€
Pression véritable Jupiler	50cl	8.30€
[Picon 0.50€]		
Heineken	25cl	6.00€
Hoegaarden blanche	33cl	6.10€
Leffe blonde, Leffe brune	33cl	6.10€
Desperados	33cl	7.00€

### APÉRITIFS

Kir cassis, pêche, framboise	12cl	6.40€
Martini Bianco, Rosso	6cl	6.40€
Pastis, Ricard	4cl	5.20€

### RHUM

Havana Club, blanc ou brun (Cuba) - 40%	4cl	9.20€
Diplomatico (Venezuela) - 40%	4cl	12.20€
Zacapa 23 ans (Guatemala) - 40%	4cl	15.00€

### WHISKY'S

J&B - 40%	4cl	9.20€
Jack Daniel's - 40%	4cl	11.20€
Chivas rigal 12 ans - 40%	4cl	12.20€

### GIN TONIC'S

Tanqueray (UK)		
'London dry' - 43.1%	4cl	11.50€
Citadelle (France)		
'Reserve' - 44%	4cl	12.50€
Hendrick's (Ecosse)		
'Small batch' - 41,4%	4cl	12.50€

### TONIC WATER 'THE LONDON ESSENCE'

- Indian tonic
- Grapefruit & Rosemary
- White Peach Jasmin
- Ginger beer

### DIGESTIFS 4CL

Get 27- 21%	8.80€
Limoncello - 25%	8,10€
Bailey's - 17%	8.70€
Cointreau - 40%	8.70€
Cognac Rémy Martin V.S.O.P - 40%	11.20€

## VINS & CHAMPAGNES

 12cl  75cl

**CHÂTEAU DES DEMOISELLES**  
Cuvée Charme des Demoiselles  
Rouge, blanc, rosé - A.O.P 5.50€ 28.40€

**DOMAINE DES PLANES**  
Cuvée FLAMANT  
Rosé - A.O.C BIO 6.50€ 32.90€

Cuvée SANGLIER  
Rouge - A.O.C BIO 6.50€ 32.00€

**DOMAINE DE MALARTIC VINTUS**  
Côte de Gascogne  
Blanc doux 6.50€ 32.90€

**DOMAINE DE MAIRAN**  
Chardonnay  
Blanc 7.00€ 35.00€

**DOMAINE SAINTE ROSELINE**  
Cuvée lampe de méduse - Cru classé  
Rouge, blanc, rosé - BIO 8.20€ 42.00€

**PROSECCO SENSI** 75cl 34.00€

**CHAMPAGNE HEIDSIECK VKN BRUT** 75cl 66.00€

**CHAMPAGNE RUINART BRUT** 75cl 110.00€

## MOCKTAILS

**VIRGIN MOJITO** 9.00€  
Citron vert, menthe fraîche, Perrier, cassonade

**VIRGIN MOJITO Fraise ou Passion** 10.00€

**VIRGIN PINA COLADA** 9.00€  
Jus d'ananas, glace coco, sucre de canne

**VIRGIN SEX ON THE BEACH** 9.00€  
Jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de pêche

**VIRGIN BLOOM** 9.50€  
Jus d'orange, jus d'ananas, purée de fraise, citron pressé, sirop de vanille

**DETOX** 10.00€  
Fruit de la passion, ananas, curcuma, gingembre, menthe fraîche, jus de citron vert, Perrier

## COCKTAILS

**ROSÉ BLOOM** 8.00€  
Rosé, sirop d'hibiscus ou pamplemousse

**ROSÉ MENTHE** 9.00€  
Rosé, crème de pêche, citron vert pressé, menthe fraîche

**SPRITZ** 10.70€  
Prosecco, Apérol, Perrier, citron jaune

**LIMONCELLO SPRITZ** 10.50€  
Prosecco, Limoncello, Perrier, citron jaune

**HUGO SPRITZ** 11.50€  
Prosecco, liqueur St Germain, Perrier, citron jaune

**SEX ON THE BEACH** 12.00€  
Vodka, liqueur de pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

**PINACOLADA** 12.00€  
Rhum blanc, jus d'ananas, glace coco, sucre de canne

**MOJITO** 11.00€  
Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, Perrier, cassonade

**MOJITO Fraise ou Passion** 12.00€

**CAIPIRINHA** 10.50€  
Cachaça, citron vert, sucre blanc

**CAIPIRINHA Fraise ou Passion** 11.50€

**LE BLOOM** 13.00€  
Rhum blanc et brun, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de vanille, purée de fraise

**TI PUNCH** 11.00€  
Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

**MOSCOW MULE** 12.00€  
Vodka, ginger beer, jus de citron vert

**JAMAICAN MULE** 12.00€  
Rhum blanc, ginger beer, jus de citron vert

## LUNCH

### SALADES

#### SALADE CÉSAR 19.00€

Salade, tomate, Grana Padano, croûtons, oignon pickles, œuf, poulet, sauce César, pignon de pin  
*Lettuce, tomato, Grana Padano, croutons, pickled onion, egg, chicken, Caesar dressing, pine nuts*

#### SALADE DU TERROIR 17.50€

Salade, tomate, Cantal, croûtons, jambon cru, œuf, oignon pickles, vinaigrette miel et pesto, noix  
*Lettuce, tomato, Cantal cheese, croutons, cured ham, egg, pickled onion, honey & pesto vinaigrette, walnuts*

#### SALADE VÉGÉ 15.00€

Salade, tomate, radis, concombre, oignon pickles, œuf, sauce fromage blanc citronnée, mélange de graines, vinaigrette, grana Padano  
*Mixed salad with tomato, radish, cucumber, pickled onion, egg, lemony fromage blanc dressing, seed mix, and Grana Padano cheese*

#### SALADE DE CHÈVRE 17.50€

Salade, tomate, oignon pickles, chèvre, croûtons, vinaigrette au miel infusé au thym  
*Mixed salad with tomato, pickled onion, goat cheese, croutons, honey & thyme vinaigrette*

### PLATS ENFANTS

#### CROQUE KIDS 10,50€

Pain brioché, cheddar, jambon, frites  
*Brioche bread, cheddar, ham, French fries*

#### POULET CRISPY KIDS 10,50€

Poulet croustillant, frites,  
*Crispy chicken, French fries*

### PLATS

#### POULET CRISPY 15.00€

Poulet croustillant, frites, salade, sauce barbecue  
*Crispy chicken, French fries, salad, barbecue sauce*

#### CLUB SANDWICH 19.00€

Pain, poulet, tomate, salade, œuf, mayonnaise, frites  
*Bread, chicken, tomato, lettuce, egg, mayonnaise, French fries*

#### CROQUE BRIOCHÉ 14.00€

Pain brioché, cheddar, jambon, frites, salade  
*Brioche bread, cheddar, ham, French fries, salad*

#### ASSIETTE FRAÎCHEUR 15.00€

Tomates anciennes colorées, boule de glace à l'huile d'olive, croûtons, crème de vinaigre balsamique, pignons de pin  
*Colorful heirloom tomatoes, scoops of olive oil ice cream, croutons, balsamic cream, pine nuts*

#### CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS 19.50€

Copeaux de parmesan, pesto, huile infusée au citron, jeunes pousses de salade, crème balsamique, frites  
*Thinly sliced Charolais beef topped with parmesan shavings, basil pesto, lemon-infused oil, baby salad greens, balsamic cream, French fries*