



MENU

ENTRÉES À PARTAGER... (OU PAS)

Carpaccio de betterave / chèvre frais / croûtons à l'ail / menthe fraîche / zestes de citron confit / noisettes torréfiées - **16€**

Crudo de loup, au naturel, pourtargue & fruits de saison - **16€**

Assiettes d'huîtres - N°3 - Camargue Coquillages x3/6/12 - **10€- 18€ - 32€**

Bouquet de Crevettes mayonnaise 200g - **12€**

Asperges mimosas - **14€**

À GRILLER !

Steak de Tomates & Stracciatella - **16€**

Brochette de poulet olives & citron confit - **16€**

Kefta Maison - **18€**

Bavette de boeuf Charolaise - **21€**

Loup du Frioul (400g) - **32€**

VIANDES D'EXCEPTION

Côte de bœuf (1.2kg) - **90€**

*AOP "Fin Gras du Mézenc"
par Brice Pellevoisin*

Côte de veau (600g) - **50€**

*AOP Veau d'Aveyron
Par La Table de Solange*

Faux Filet de Boeuf (200g) - **30€**

*AOP Fin Gras du Mézenc
Par La Table de Solange*

DESSERTS - 10€

Gateau chocolat, zestes de citron vert & huile des beaux

Tarte aux fraises maison & vanille de Madagascar

Crème brûlée à la vanille

Selection fromage maison Alain Mazard

LES PLATEAUX DE GRILLADES

Le Plateau du Jardin (2 à 3 personnes) - 55€

1 Asperge Mimosa / 1 Carpaccio de Betterave
2 Brochette de Poulet
2 Kefta Maison

Le Petit Beaupin (2 à 3 personnes) - 85€

1 Asperge Mimosa / 1 Carpaccio de Betterave
2 Kefta
1 Faux Filet
1 Brochette de Poulet

Le Grand Beaupin (3 à 4 personnes) - 150€

1 Asperge Mimosa / 1 Crudo de Loup / 1 Carpaccio de
Betterave
1 Côte de Boeuf
1 Steak de Tomate
1 Côte de Veau
1 Kefta

*Nos grillades sont servis avec nos sauces maison,
des frites & une salade de saison.*



BOISSONS

COCKTAILS - 16€

La Canopée

Liqueur de Menthe poivrée, Proseco, Noilly Prat, Sirop de Lavande

Le Garrigue Martini - "On dirait le Sud ..."

Gin Méditerranéen Mare / Liqueur de Thym locale / Distillat d'olive picholine / Sirop de Basilic

Marcel Julep

Ricard / Vespreto / Amaretto / Menthe fraîche

VINS

Château Val d'Arenc - Bandol blanc	8€
Eymin - Tichoux - Cap Blanc	10€
La Soeur Cadette - Chardonnay	9€
Domaine Gavoty - Clarendon Blanc	12€
Château Val d'Arenc - Bandol rosé	8€
Tour l'Évêque - Côtes de Provence Rosé	7€
Eymin - Tichoux - Cap Syrah	9€
Terre d'Hachène - Au fil des Siècles	7€
Eymin - Tichoux - Crozes Hermitage	12€
Domaine Benastra - Guarrigue	10€

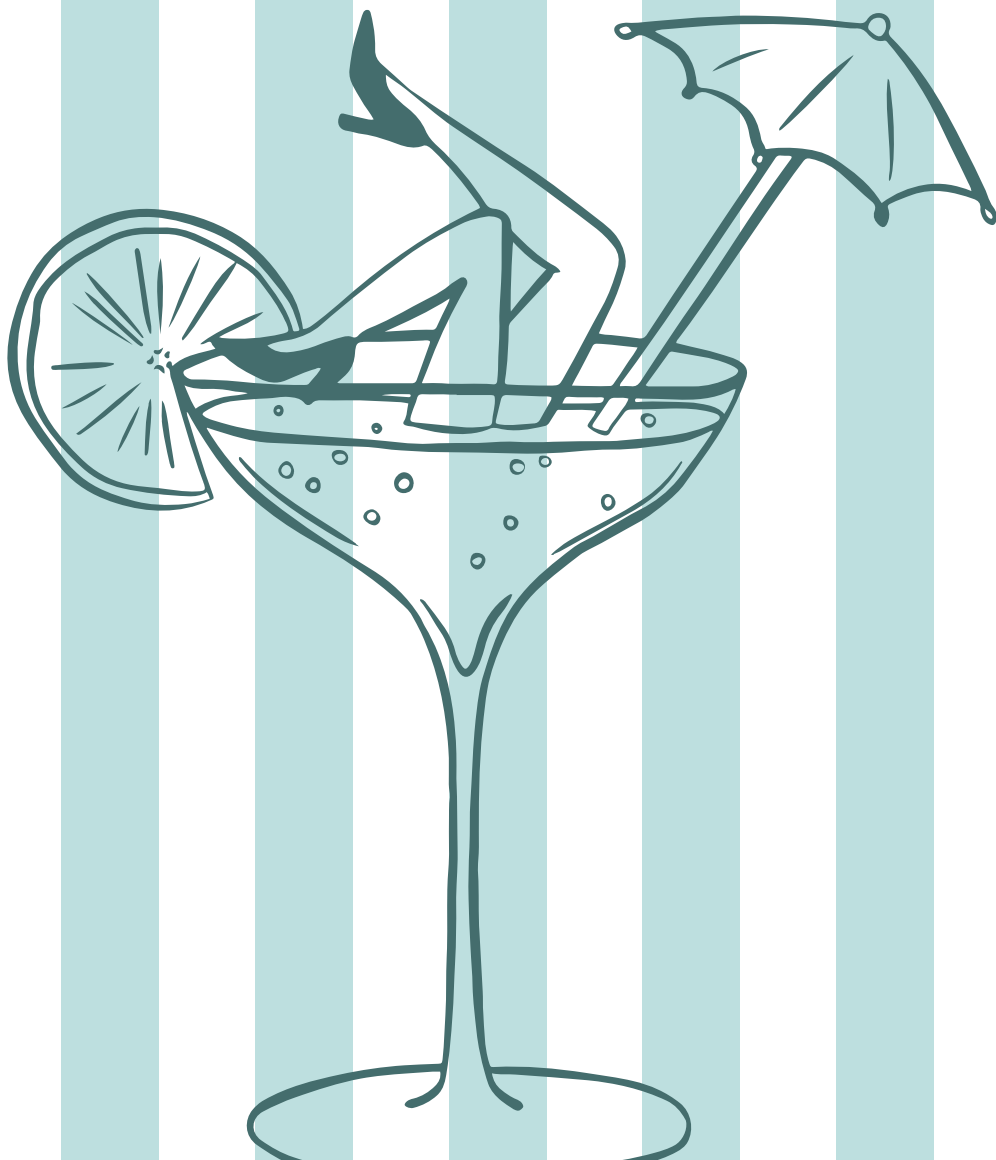


SOFTS

Infusion d'Hibiscus	7€
Thé glacé maison	7€
Concombre / Matcha / Menthe Fraîche	7€
Citronnade maison	7€
Perrier	6€
Coca	5€
Eaux Minérales (Evian, San Pellegrino)	7€



BEAUPIN BY THE POOL





SALÉ

Tapenade d'Olives noires

8€

Houmous

8€

Fish & Chips de Cabillaud / Sauce Tartare

16€

Pommes Pont Neuf - sauce cocktail

6€

Tartare de tomates basilic & stracciatella

12€

Bouquet de crevette - sauce cocktail

12€

SUCRÉ

Plateau de fruits frais

20€

Mousse au chocolat

8€

Crème brûlée Vanille

8€





SOFTS

Smoothie du jour	10€
Thé glacé maison	7€
Infusion d'Hibiscus	7€
Citronnade maison	7€
Concombre Matcha Menthe	7€
Café frappé	6€



COCKTAILS - 12€

Spritz (Hugo, Campari, Apérol, Limoncello)
Caipirinha
Margarita - (Givré +2€)
Mojito (Classique, Fruits rouge, Passion ...)
Daiquiri (Fruits rouge, Passion ...) - (Givré +2€)



VIN AU VERRE (14cl) - 7€

Bandol Blanc
Bandol Rosé
Côtes de Provence rosé
Soeur Cadette - Chardonnay



LES BULLES

Joséphine Bulle	50€
Champagne Thiennot Extra Brut	80€