



Petit Déjeuner Breakfast

Viennoiseries Pastries	2,50€
Crêpe avec garniture aux choix Crepe with choice of filling	7€
Yaourt brassé & Granola maison Home-brewed yoghurt & granola	8€
OËufs au plat Fried eggs	11€
Omelette	12€

FORMULE SUCRÉE SWEET

Jus d'orange pressé, café, viennoiserie	
Freshly squeezed orange juice, coffee, pastries	9€

FORMULE SALÉE SALTED

Jus d'orange pressé, café, oeufs au plat ou omelette	
Freshly squeezed orange juice, coffee, fried eggs or omelette	18€

À Partager ou pas To share or not

Artichauts pesto & grana	Artichokes with pesto & Grana cheese	18€
Focaccia provençale	Provençal focaccia	13€
Burrata (250gr)	Creamy burrata	19€
Oeufs mimosas truffés	Truffled mimosa eggs	10€
Foie gras de canard mi-cuit & fruits de saison		
Semi-cooked duck foie gras with seasonal fruits		22€

Côté Jardin Garden Side

Spaghetti de courgettes poêlées, menthe & feta		
Pan-fried zucchini spaghetti, mint & feta		23€
Niçoise de thon snacké	Seared tuna Niçoise salad	23€
César poulet pané	Caesar salad with fried chicken	24€
Tomates anciennes, fruits de saison & straciatella		
Old fashioned tomatoes, seasonal fruits & straciatella		25€
Poulpe & herbes fraîches	Octopus with fresh herbs	28€

Côté Mer Sea Side

Ceviche aux agrumes	Citrus-marinated ceviche	23€
Filet de pêche du jour & son beurre blanc		
fishing net of the day with beurre blanc sauce		26€
Thon mariné & snacké aux citrons	Snacked & marinated tuna with lemon	26€
Loup entier aux légumes de saison	Whole sea bass with seasonal vegetables	34€
Loup en portefeuille pour 2 personnes	Stuffed sea bass for two	70€

Côte Terre Land Side

Tartare de bœuf à l'italienne	Italian-style beef tartare	23€
Cheeseburger	Cheeseburger	24€
Cuisse de canard du sud-ouest confite	Confit duck leg from South-West France	27€
Poitrine de porc fumée & confite	Smoked & confit pork belly	28€
Filet de bœuf poêlé, jus corsé	Pan-seared beef fillet with rich jus	35€

Côte Pâtes Pasta Side

Penne à la carbonara	Penne carbonara	23€
Macaroni truffés & jus réduit	Truffled macaroni with reduced jus	26€
Raviole de saumon & bisque de homard	Salmon ravioli with lobster bisque	36€

Fromage Cheese

Celui du moment	The current one	12€
-----------------	-----------------	-----

Desserts

Demandez notre sélection	Ask for our selection	12€
Café gourmand	Gourmet coffee	13€

Menu Enfant Children's menu

Sirop au choix	Syrup of your choice	
Carbonara ou tenders frites	Carbonara or chicken tenders with fries	
Une boule de glace	A scoop of ice cream	

Glaces Ice Cream

NOS GLACES ARTISANALES OUR ARTISANAL ICE CREAMS

Café, chocolat, vanille, menthe, noix de coco, citron, fraise, mangue, passion, framboise, caramel, fleur de lait, ananas, pistache, banane Coffee, chocolate, vanilla, mint, coconut, lemon, strawberry, mango, passion fruit, raspberry, caramel, milk flower, pineapple, pistachio, banana

1 boule 1 scoop	3€
2 boules 2 scoops	5,50€
3 boules 3 scoops	8,50€

NOS COUPES GLACÉES OUR ICE CREAM CUPS

Dame blanche – Glace vanille, sauce chocolat, chantilly Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream 12€

Café ou chocolat liégeois – Glace vanille, glace café ou chocolat, café ou chocolat chaud, chantilly Vanilla ice cream, coffee or chocolate ice cream, coffee or hot chocolate, whipped cream 12€

Coupe exotique – Glace noix de coco, mangue, passion, chantilly Coconut ice cream, mango, passion fruit, whipped cream 12€

Coupe fruits rouges – Glace à la fraise, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly Strawberry ice cream, raspberry, red fruit coulis, whipped cream 12,50€

Coupe colonel – Glace au citron, vodka, chantilly Lemon ice cream, vodka, whipped cream 12,50€

Coupe after eight – Glace au chocolat, menthe, Get27, chocolat, chantilly Chocolate ice cream, mint, Get27, chocolate, whipped cream 12,50€

MILK SHAKE – 8€

GLACE + LAIT (33cl) : Framboise, Ananas, Fraise, Banane, Chocolat, Vanille, Mangue, Passion, Coco, Citron Raspberry, Pineapple, Strawberry, Banana, Chocolate, Vanilla, Mango, Passion Fruit, Coconut, Lemon

Boissons

Soft Drinks

BOISSONS FRAICHES COLD DRINKS

Sirop à l'eau	3,50€
Coca, Coca zéro, Schweppes Tonic, Ice Tea, Sprite, Perrier, Orangina, Schweppes agrumes 33cl	4,50€
RedBull 25cl	6€
Jus de fruits : ACE, orange, tomate, pomme, ananas 20cl	4,50€
Café frappé	6€
Thé glacé pêche ou framboise	7€
Jus de fruits pressés : orange, citron 25cl	7€
Eaux plates & gazeuses 70cl	6€
Bière Pression Pietra 25cl	5€
Bière Pression Pietra 50cl	9€
Bières Corona, Desperados, 1664 sans alcool, Corona sans alcool 33cl	8€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café Espresso	2,50€
Décaféine	2,50€
Café Noisette	2,80€
Café Américain	2,50€
Cappuccino	4,20€
Café crème	3,80€
Double café	5€
Café Viennois	5,50€
Thé, infusion	4,50€
Latte macchiato	5,50€
Irish coffee	12€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat viennois	5,50€

Mocktails

9€ – 30CL

Virgin Spritz – Martini Floréale/Vibrante, eau gazeuse

Virgin mojito – Menthe, citron, eau gazeuse, sucre

Détox – Concombre, poivron rouge, jus de cranberry, sweet & sour

Bella luna – Orange pressée, sirop pêche & sirop de framboise

After sun – Menthe, citron, sucre, jus de cranberry, purée de fraise

Day dream – Orange pressée, jus de passion, sirop de vanille

Coco beach – Sirop de coco, jus d'ananas, purée de fraise

Apple breeze – Citron, jus de pomme, sirop de vanille, menthe

Les Spritz

25CL

APEROL SPRITZ 13€

Apérol 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, orange

ST-GERMAIN SPRITZ 14€

ST-Germain 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, citron

HUGO SPRITZ 15€

ST-Germain 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, citron, menthe

MARTINI SPRITZ 12€

Martini Blanc 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, citron

LIMONCELLO SPRITZ 13€

Limoncello 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, citron

CAMPARI SPRITZ 13€

Campari 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse, orange

Les classiques

15€

25CL

EXPRESSO MARTINI

Vodka 5cl, liqueur de café 2cl, expresso, sirop de vanille

PALOMA

Tequila 5cl, jus de citron vert, jus de pamplemousse, tonic

DAIQUIRI PASSION ou FRAISE

Rhum 5cl, sucre de canne, citron vert, purée de passion ou de fraise

PORNSTAR

Vodka 5cl, citron, vanille, jus de passion et prosecco 8cl

PINA COLADA

Rhum 5cl, lait de coco, jus d'ananas

GRAND MARGARITA

Grand Marnier 2cl, Tequila 3cl, citron vert, sirop d'agave

MOJITO CLASSIQUE ou FROZEN MOJITO

Rhum 5cl, angostura, cassonade, citron vert, menthe, eau gazeuse,

MOJITO FRAISE OU MOJITO PASSION

Rhum 5cl, angostura, cassonade, citron vert, menthe, eau gazeuse, purée de fraise ou passion

MULE

Moscow, London, Mexican, Kentucky ou Caribbean 5cl

SOUR

Amaretto, Vodka, Gin, Rhum ou Whisky 5cl

Sans oublier les classiques à la demande

Verre de vin (14cl) IGP Méditerranée, Côtes du Rhône 7€

ROSÉS

BTL MAG

Côtes de Provence AOC - Tasquier 50cl	22€	
Côtes de Provence AOP - Château Rosan	28€	
Côtes de Provence AOP - Château Maime	32€	
Côtes de Provence AOP - Minuty Prestige	49€	99€
Côtes de Provence AOC - Château d'Esclans « Whipsering Angel »	55€	110€
Côtes de Provence AOC - Château d'Esclans « Garrus »	290€	

BLANCS WHITE

Côtes de Provence AOC - Tasquier 50cl	22€	
Côtes de gascogne IGP - Domaine Uby Numero 4 (moelleux)	28€	
Côtes de provence AOP - Château Rosan	28€	
Chardonnay IGP Gard - « Les Amandiers »	32€	
Petit chablis AOC - La Chablisienne « Le Vibrant »	38€	
Sancerre AOC - Domaine Durand	48€	
Pouilly fume AOC - De Ladoucette	79€	
Chablis AOC - Grand Regnard	85€	150€
Chassagne Montrachet AOP - Domaine Amiot	130€	
Puligny Montrachet 1 ^{er} cru AOC - Domaine JM Boillot	140€	

ROUGES RED

Côtes de Provence - Tasquier 50cl	22€	
Côtes de Provence AOP - Château Rosan	28€	
Côtes du Rhone AOC - Maison Delas « Saint Esprit »	32€	59€
Graves AOC - Château des Gravieres	42€	
Saint-Emilion Grand Cru AOC - Château Petit Bouquey	60€	
Chassagne Montrachet AOP - Domaine Amiot	89€	
Saint Estephe AOC - Château de Pez	110€	
Pommard AOC - Domaine JM Boillot	140€	

Alcools

Alcohols

APÉRITIFS

Martini, Campari, Porto (4cl)	7€
Pastis, Ricard (4cl)	5€
Kir (14cl)	7€
Kir royal (14cl)	12€

DIGESTIFS - 4cl

Get 27	9€
Get 31	10€
Limoncello	9€
Amaretto	9€
Sambuca	9€
Grappa	10€
Bailey's	9€
Saint-Germain	11€
Armagnac Laubade	12€
Hennessy VS	12€
Hennessy XO	28€

GIN - 4cl

Bombay original	9€
Bombay Sapphire	12€
Mare	14€
Star of Bombay	15€

CHAMPAGNE

	BTL	MAG
Laurent perrier - Brut	100€	190€
Laurent perrier - Rosé	180€	
Ruinart - Brut	150€	
Ruinart - Blanc de Blancs	220€	
Dom Pérignon - Brut	400€	
Dom pérignon - Rosé	650€	
Coupe de Champagne (14cl)		12€
Piscine de Champagne (16cl)		14€

WHISKY

& BOURBON - 4cl

William lawson's	9€
Jack Daniel's, honey, fire	12€
Chivas 12ans	14€
Angels Envy	15€
Nikka from The Barrel	22€
Blue Label	35€

TÉQUILA - 4cl

Acajukan	9€
Patron XO Café	12€
Patron Silver	15€
Patron El Cielo	38€

ACCOMPAGNEMENTS

Soft	2,50€
RedBull	4€

RHUM - 4cl

Bacardi blanc	9€
Bacardi 10ans	15€
Captain Morgan	10€
Diplomatico	15€
Santa Theresa	16€
Pyrat XO Reserve	18€

VODKA - 4cl

Eristoff	9€
Greygoose	14€
Beluga	15€



LA PETITE GAROUE

991 Chemin de la Garoupe 06600 ANTIBES

Booking : +33 (0)6 23 80 78 15

contact@lapetitegaroupe.com

lapetitegaroupe.com

[lapetitegaroupe](https://www.instagram.com/lapetitegaroupe)