

SAISON 1
VOL. 1

CARTE DES BOISSONS *DRINKS MENU*



PRIVATE BEACH - FRENCH RIVIERA

La Plage

LA RÉSERVE ESTÉREL

 @tortu_plage

JARDIN ESTÉREL

Gin, Saint germain, jus de citron jaune, sirop de concombre, tonic

Gin, St-Germain, lemon juice, cucumber syrup & tonic

VERGER

Rhum ambré, liqueur de lavande, pomme trouble, jus de citron jaune, Angostura et blanc d'oeuf

Dark rum, lavender liqueur, cloudy apple juice, lemon juice, Angostura bitters & egg white

EVASION

Téquila, Purée de passion,, purée de coco, cointreau, jus de citron jaune et blanc d'oeuf

Tequila, passion fruit purée, coconut purée, Cointreau, fresh lemon juice & egg white

BOIS DE LITCHI

Liqueur de litchi, purée de fruits rouges, jus de citron jaune,prosecco et blanc d'oeuf

Lychee liqueur, mixed berry purée, fresh lemon juice, Prosecco & egg white

MOCKTAILS

GINGER GREEN

Jus de pomme, Ginger Beer, citron, sirop d'agave et coriande

Apple juice, ginger beer, lemon, agave syrup & fresh coriander

CRODINO SPRITZ

Crordino, Tonic et jus d'orange

Crodino, tonic & orange juice

PINA COLADA

Crème de coco et jus d'ananas

Coconut cream & pineapple juice

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche et eau gazeuse

Lime, cane sugar syrup, fresh mint & sparkling water

VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES

Citron vert, sirop de fruits rouges, menthe fraîche et eau gazeuse

Lime, red berry syrup, fresh mint & sparkling water

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron frais, jus d'ananas, sucre de canne, blanc d'oeuf, Angostura

Amaretto, fresh lemon juice, pineapple juice, cane sugar syrup, egg white & Angostura bitters

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, jus de citron, Worcestershire sauce, Tabasco, sel de céleri

Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, Tabasco & celery salt

COSMOPOLITAIN

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

Vodka, Cointreau, cranberry juice & lemon juice

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kalhua, café, sirop de vanille

Vodka, Kahlúa, coffee & vanilla syrup

MARGARITA

Tequila, Cointreau, sirop d'agave, jus de citron vert

Tequila, Cointreau, agave syrup & lime juice

MAI TAI

Rhum blanc & ambré, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat

White and dark rum, Cointreau, lime juice & orgeat syrup

MOJITO

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

White rum, lime juice, cane sugar syrup, fresh mint & sparkling water

MOSCOW | LONDON MULE

Vodka ou Gin, ginger beer, jus de citron vert, sucre de canne

Vodka or gin, ginger beer, lime juice & cane sugar syrup

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth doux

Gin, Campari & sweet vermouth

PINA COLADA

Rhum blanc, Malibu, crème de coco, jus d'ananas

White rum, Malibu, coconut cream & pineapple juice

TI PUNCH

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne

White rum, lime juice & cane sugar syrup

LE BAR DES VAGUES

APÉRITIFS

Martini Rouge / Blanc <i>Martini Rosso / Bianco</i>	8	Malibu	7
Lillet Rosé / Blanc <i>Martini Rosso / Bianco</i>	10	Soho	7
Ricard	5	Passoa	7
Pastis	5		
Kir Pêche / Cassis <i>Kir Peach / blackcurrant</i>	9		
Kir Royal	16		
Proseco	10		
Spritz	14		
Campari	8		

BIÈRES - BEERS

Stella (25cl)	5
Stella (50cl)	8
Bière du moment	8
Fada Blanche/IPA (33cl)	7
Heinkein 0°(33cl)	7
Panaché(25cl)	5,50
Panaché(50cl)	8,50
Monaco(25cl)	5,50
Monaco(50cl)	8,50

À PARTAGER TO SHARE

Planche de charcuterie 26
Charcuterie board

Planche de fromage 26
Cheese board

Grande Mozzarella de 1kg * 59
Tomates anciennes de pays, pesto de ligurie & gressins
Local heritage tomatoes, Ligurian pesto & breadsticks

* Uniquement de 12 h à 21 h 30 / Only from 12pm to 9:30pm

LE BAR DES VAGUES

DIGESTIFS

GET 27/31	10	Chartreuse V.J	10
Limoncello	10	Amaretto	10
Manzana	10	Hennesy XO	24
Baileys	10	<i>Kahlua</i>	12
Poire Williams	10		

GIN

Malfy	9	Hendrick	14
Citadelle	10	Monkey 47	16
Mare	12		

VODKA

Wyborowa	9	Belvédère	14
----------	---	-----------	----

TÉQUILA

Erena	14	Patron anejo	16
-------	----	--------------	----

RHUM

Havana 3 ans	12	Havana 7 ans	14
Sailor Jerry	12	3 Rivières	10
3 Rivières ambré	10	Bumbu cream	16
Bumbu XO	20	Diplomatico	10

WHISKY

Ballantines	12	Jack Daniel's	10
Jack Daniel's honey	10	Jameson	10

MEZCAL

Mahani	12
--------	----

LE BAR DES VAGUESS

Champagne au verre - *Champagne by the glass*

Coupe de champagne 15

Vins au verre - *Wines by the glass*

Château Saint-Esprit, 2025 (Blanc, Rosé, Rouge) 8

Château la tour de l'évêque, 2025, Pétale de Rose 7

Bouteille de vin blanc - *Bottle of White Wine*

Château Saint-Esprit, Cuvée Céleste, Bio, 2025 46

Château la tour de l'évêque, 2025 40

Bouteille de vin rouge- *Bottle of red Wine*

Château Saint-Esprit, Cuvée Nebra, 2022 49

Bouteille de rosé- *Bottle of rosé Wine*

Château Saint-Esprit, Cuvée Céleste, 2025 46

Château Saint-Esprit, Cuvée Céleste Magnum, 2025 109

Château Peyrassol, Côte de Provence, 2025 51

Miraval, Côte de Provence, 2025 56

Château la tour de l'évêque, 2025, Pétale de Rose, Magnum 104

NOTRE ACCORD COUP DE

OUR TOP PICK PAIRING

POULPE GRILLÉ

Taboulé frais de céréales, sauce thai

GRILLED OCTOPUS

Fresh grain tabbouleh & Thai sauce

39

&

Verre de Rosé Château Saint-Esprit, 2025 8

Glass of Rosé Château Saint-Esprit, 2025

FRAÎCHEUR DU RIVAGE

JUS ALAIN MILLIAT (20CL)

7

Pomme Reinette, fraise Sengana, pêche blanche, tomate rouge
Reinette apple, Sengana strawberry, white peach, pineapple & red tomato

RAFRAICHISSEMENTS - COLD BEVERAGES

7

Jus d'orange pressé (25cl)
Fresh orange juice

Infusion glacée framboise-menthe ou citron-menthe (33cl)
Iced herbal infusion – Raspberry & Mint or Lemon & Mint

Citronnade citron-passion (33cl)
Lemon & Passion Fruit Lemonade

Pétillant gingembre, citron ou yuzu (25cl)
Sparkling Ginger, lemon or Yuzu

SODAS

6

Coca-Cola zero, Coca-Cola - 33cl

Schweppes Tonic - 25cl

Orangina - 33cl

London Essence - 25cl

Perrier - 33cl

Ginger beer - 25cl

SIROPS À L'EAU - SYRUP

4

Grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, diablo
Grenadine, mint, lemon, peach, strawberry or Diabolo

EAUX - WATERS

Acqua Panna - 75cl

8

San Pellegrino - 75cl

8

DOUCE CHALEUR

CAFÉS - COFEE

Ristretto, espresso, décaféiné	3,5
Allongé	3,7
Double	4
Espresso noisette	3,7
Cappucino	7
Café crème	5,5

BOISSONS GOURMANDES - GOURMET DRINKS

Latte machiatto	7
Matcha Latte	7
Café frappé <i>Iced coffee</i>	7
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6
Irish coffee	13

THÉS ET INFUSIONS - TEAS & HERBAL INFUSIONS 6

Thé vert menthe
Green Mint Tea

Thé earl grey
Earl Grey Tea

Thé breakfast
Breakfast Tea

Thé darjeeling
Darjeeling Tea

Verveine
Verbena herbal tea

Camomille
Chamomile herbal tea

Tous nos prix sont indiqués en euros (€), toutes taxes comprises (TTC). Le service est compris. La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe. L'origine de nos viandes est disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ; à consommer avec modération.

All our prices are in euros (€), inclusive of all taxes (TTC). Service is included. A list of allergens is available upon request from our team. The origin of our meats is available upon request. Alcohol abuse is dangerous for your health; please consume in moderation.