

Coin froid

Assiette de foie gras maison	23 ^{.00€}
<i>Chutney de figue, pain toasté.</i> <i>French homemade foie gras, bread fig chutney.</i>	
Burrata crémeuse sur carpaccio de tomates anciennes	21 ^{.00€}
<i>Mozzarella crémeuse des Pouilles et pesto.</i> <i>Tomatoes and burrata mozzarella cheese.</i>	
Salade So... fresh	24 ^{.00€}
<i>Salade, avocat, saumon fumé, fruits frais de saison.</i> <i>Salad, avocado, smoked salmon, seasonal fruit.</i>	
Salade Cæsar	21 ^{.00€}
<i>Poulet pané, salade, tomates, œufs, croûtons, parmesan, bacon grillé.</i> <i>Chicken, croutons, parmesan cheese, tomatoes, grilled bacon, eggs.</i>	
Trilogie de chèvre frais rôti au miel de truffe	21 ^{.00€}
<i>Salade, noix, figues, pommes.</i> <i>Goat cheese trilogy, salad, apple, fig, nuts, truffle honey.</i>	
Tartare de saumon au citron caviar	21 ^{.00€}
<i>Aneth, échalotes, huile d'olive bio, servi avec des frites.</i> <i>Salmon tartar with lemon caviar, with french fries.</i>	
Ceviche de poisson frais (selon arrivage)	23 ^{.00€}
<i>Avocat, tomates, citron vert, coriandre, oignon rouge servi avec des frites.</i> <i>Ceviche fish fresh, avocado, tomatoes, lime, coriander, red onion with french fries.</i>	
So...Bowl au poulet ou saumon fumé ou chèvre frais	19 ^{.00€}
<i>Bowl with chicken or smoked salmon or goat cheese.</i> <i>Quinoa, concombre, tomates, cebettes, radis, noix, salade, vinaigrette aux agrumes, miel de l'arrière pays.</i> <i>Quinoa, cucumber, tomatoes, cebettes, radish, nuts, salad, citrus vinaigrette, local honey.</i>	



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Coin chaud

Assortiment de fritures	23 ^{.00€}
<i>Calamars, poulpes, artichaut frits.</i> <i>Octopus, squids, fried artichokes.</i>	
Hamburger maison au bœuf ou végétarien	19 ^{.00€}
<i>Mayonnaise, ketchup oignons, tomates, cheddar.</i> <i>Homemade burger, beef or vegetal steak.</i>	
Camembert rôti à l'huile de truffe	21 ^{.00€}
<i>Pain grillé et jambon de pays.</i> <i>Roasted camembert, truffle oil, bread and ham.</i>	
Tataki de thon rouge à la japonaise	26 ^{.00€}
<i>Huile de sésame, soja, riz parfumé.</i> <i>Bluefin japanese style.</i>	
Escalope de veau Milanaise	25 ^{.00€}
<i>Linguine à la napolitaine.</i> <i>Milanese veal escalope.</i>	
Linguine alla vongole	25 ^{.00€}
<i>Vongole shell linguine.</i>	
Entrecôte grillée aux senteurs de Provence	24 ^{.00€}
<i>Ribsteak with scents of Provence.</i>	
Filet de daurade royale rôtie	24 ^{.00€}
<i>Sauce vierge.</i> <i>Roasted sea bream fillet.</i>	
Pavé de saumon en papillote	21 ^{.00€}
<i>Sauce vierge.</i> <i>Salmon in papilot.</i>	
Brochette de poulet grillé au satay	21 ^{.00€}
<i>Riz parfumé.</i> <i>Satay chicken skewere.</i>	

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Desserts

Tiramisu maison <i>Homemade tiramisu.</i>	10 ^{00€}
Crème brûlée infusée à la vanille de Tahiti <i>Crème brûlée.</i>	9 ^{00€}
Café gourmand <i>Gourmet coffee (with pastries).</i>	10 ^{50€}
Pavlova meringue, fraise coulis, sorbet fruits des bois <i>Pavlova meringue strawberry coulis, berries sorbet.</i>	10 ^{50€}
Champagne gourmand <i>Gourmet Champagne (with pastries).</i>	20 ^{00€}
Fondant au chocolat et sa boule de glace <i>Soft chocolate cake and ice cream.</i>	10 ^{00€}
Assortiment de fruits de saison <i>Seasonal fruits plate.</i>	21 ^{00€}
Coupe de fraises <i>Fresh strawberries.</i>	12 ^{00€}
Gaufre sucre glace <i>Waffle icing sugar.</i>	9 ^{00€}
Gaufre Nutella chantilly <i>Waffle Nutella and whipped cream.</i>	10 ^{00€}
Supplément chantilly <i>Extra whipped cream.</i>	1 ^{00€}
Supplément boule de glace <i>Extra ice cream.</i>	2 ^{00€}
Et aussi glaces Calyppo, Harribo, Cornetto, Ben & Jerry's. <i>And also ice cream Calyppo, Harribo, Cornetto, Ben & Jerry's.</i>	
Sobeach vous conseille de déguster avec votre dessert un verre de Maury AOP Grand Réserve	8 ^{00€}

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Glaces



1 boule <i>1 scoop.</i>	3 ^{00€}	2 boules <i>2 scoops.</i>	6 ^{00€}	3 boules <i>3 scoops.</i>	8 ^{00€}
----------------------------	------------------	------------------------------	------------------	------------------------------	------------------

Parfums

*Chocolat, vanille, café, citron, fraise, framboise, fruit de la passion, ananas, noix de coco, rhum-raisin, pistache.
Chocolate, vanilla, coffee, lemon, strawberry, raspberry, passionfruit, pineapple, coconut, rum-grape, pistachio*

Banana split <i>Banane, glace fraise chocolat vanille, chantilly, sauce chocolat. Fresh banana, ice cream strawberry chocolate vanilla, whipped cream, chocolate.</i>	10 ^{50€}
Café liégeois <i>2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, un café versé. Ice cream coffee, vanilla, whipped cream, hot coffee.</i>	10 ^{00€}
Chocolat liégeois <i>3 boules chocolat, chantilly, sauce chocolat. Ice cream chocolate, whipped cream, hot chocolate.</i>	10 ^{00€}
Dame blanche <i>3 boules glace vanille, chantilly, sauce chocolat. Ice cream vanilla, whipped cream, chocolate.</i>	10 ^{00€}
Fraise Melba <i>2 boules de fraise, fruits, chantilly. Ice cream strawberry, fresh fruits, whipped cream.</i>	10 ^{00€}
Colonel <i>2 boules citron, vodka. Lemon sorbet, vodka.</i>	10 ^{50€}
Ice colada <i>1 boule noix de coco ananas, ananas frais, rhum blanc. Ice cream pineapple coconut, fresh pineapple, rum.</i>	10 ^{50€}

Supplément glace <i>Extra ice cream.</i>	2 ^{00€}	Supplément chantilly <i>Extra whipped cream.</i>	1 ^{00€}
---	------------------	---	------------------

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Plage, lounge

À partir de 16h00.

Beach, lounge, from 4p.m

Club sandwich poulet <i>Salade, tomate, mayonnaise, poulet, bacon grillé.</i>	19.00€
<i>Chicken club sandwich Salad, tomato, mayonnaise, chicken, grilled bacon.</i>	
Le surf de tapas frits <i>Assortiment d'une douzaine de beignets, guacamole et tortilla chips</i>	22.00€
<i>Assortment of a dozen donuts, guacamole and tortilla chips.</i>	
Planche de fromages et charcuteries	23.00€
<i>Cheese and charcuterie board.</i>	
Assiette de fruits de saison	21.00€
<i>Seasonal fruit platter.</i>	
Camembert rôti à huile de truffe, pain toasté et jambon des pays.	21.00€
<i>Roasted Camembert with truffle oil, toasted bread and country ham.</i>	
Le fameux avocat toast <i>pain nordique, avocat, saumon et œufs mollés</i>	19.00€
<i>The famous avocado toast Nordic bread, avocado, salmon and soft-boiled eggs.</i>	

Menu enfant 12.50€

Nuggets de poulet ou Poisson *Servi avec frites ou Pâtes à la tomate*
Chicken nuggets or Fish with french fries or Fresh tomato pasta.

+ Sirop et glace
Sirup and ice cream.

Vous êtes allergique ?

Merci de nous interroger.

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats, vous seront transmises par le personnel.

Are you allergic?

Please ask us. Information on reportable allergens in dishes, will gladly detail it for you

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
 PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Les bulles

	au verre	37,5cl	75cl	150cl
Prosecco DOC	7.00€		35.00€	
♥ Muscat Frizzante <i>Île de beauté</i>	7.50€		36.00€	
<i>Douceur, fraîcheur, explosion en bouche, très rafraichissant.</i>				
Charles Mignon	12.00€		65.00€	
Roi David <i>cashier</i>			90.00€	
Ruinart <i>blanc de blancs</i>			180.00€	320.00€

Vins rosés

Charmes Demoiselles	18.00€	28.00€	
Le "M" de Minuty	9.00€	34.00€	76.00€
Le Minuty Prestige		39.00€	
♥ Pigoulet 1er AOP <i>très pâle avec une attaque fraîche et fruitée.</i>		42.00€	60.00€
♥ Whispering Angel		44.00€	
Château St Martin <i>crû classé grande réserve</i>		32.00€	
Éclat de diamant <i>cashier</i>			

Vins rouges

Charmes Demoiselles	18.00€	28.00€	
Le "M" de Minuty	9.00€	34.00€	76.00€
Montepulciano d'Abruzzo DOC		32.00€	
St Émilion AOP Château Tour Lescours		39.00€	
<i>Légèrement boisé avec fruits cerise, framboise, cassis.</i>			
Côtes de Beaune village Domaine d'Ardhuy		44.00€	
Chinon "La Petite Métairie" <i>cashier</i>		36.00€	

Vins blancs

Charmes Demoiselles	18.00€	28.00€	
Sauvignon IGP Fumées blanches <i>nez et bouche d'agrumes intenses</i>		29.00€	
Chablis Domaine de Servin <i>or pâle, minéral et pointe de gras</i>	10.50€	44.00€	
Moelleux Tariquet IGP 1ères Grives	9.00€	32.00€	

Alcools

Whisky J&B.....	4cl	8.00€
Whisky Jack Daniel's.....	4cl	9.00€
Vodka Eristoff.....	4cl	8.00€
Vodka Beluga.....	4cl	13.00€
Vodka Fair Quinoa.....	4cl	10.00€
Vodka Belvédère.....	4cl	10.00€
	75cl	170.00€
Grey Goose.....	4cl	12.00€
	75cl	190.00€
Rhum Diplomatico.....	4cl	13.00€
Rhum Don Papa.....	4cl	14.00€
Rhum Trois Rivières.....	4cl	9.00€
Rhum Vieux Clément.....	4cl	12.00€
Rhum Emperor.....	4cl	14.00€
Gin Gordon's.....	4cl	9.00€
Gin Bombay Sapphire.....	4cl	10.00€
Gin Hendrick's.....	4cl	12.00€
Tequila San José.....	4cl	8.00€
Patron Café.....	4cl	10.00€
Limoncello.....	4cl	6.00€
Bailey's.....	4cl	8.00€
Grand Marnier.....	4cl	8.00€
Amaretto.....	4cl	8.00€
Cognac VSOP.....	4cl	10.00€
Armagnac VSOP.....	4cl	10.00€
Accompagnement.....		3.00€

Cocktails

So Beach.....		10.50€
<i>Jus d'ananas, vodka, curaçao, crème de coco.</i>		
Mojito.....		11.00€
<i>Havana, citron vert, menthe fraîche, soda.</i>		
So'jito.....		12.00€
<i>Havana, citron vert, sucre, menthe fraîche, soda, fraise, framboise, ananas.</i>		
Havana Ginger.....		12.00€
<i>Havana, citron vert, menthe fraîche, Ginger beer.</i>		
Caïpirinha.....		11.00€
<i>Cachaça, citron vert, sucre.</i>		
Sex on the beach.....		11.00€
<i>Vodka, crème de pêche, cranberry, jus d'orange, grenadine.</i>		
Piña Colada.....		11.00€
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco.</i>		
Moscow mule.....		11.00€
<i>Vodka, citron vert, ginger beer.</i>		
Apérol Spritz.....		8.50€
<i>Apérol, Prosecco, soda, orange.</i>		
So Spritz (St Germain).....		10.00€
<i>St Germain, prosecco, soda, citron.</i>		
Spritz italicus.....		10.00€
<i>Italicus, prosecco, soda, citron vert.</i>		
Mocktails (sans alcool)		
Virgin Mojito.....	<i>Menthe fraîche, citron vert, limonade</i>	8.50€
Virgin Colada.....	<i>Jus d'ananas, glace coco</i>	8.50€
Caribbean Sun.....	<i>Jus d'ananas, d'orange, grenadine</i>	8.50€

Boissons fraîches

Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina.....	33cl	4.50€
Schweppes, Schweppes agrum', Fuze Tea.....		4.50€
Diabolo.....	20cl	4.00€
Sirop.....		2.50€
RedBull.....		6.00€
Bitter San Pellegrino.....	10cl	4.00€
Jus de fruits.....	20cl	4.50€
<i>Ananas, orange, tomate, pomme, cranberries, mangue, exotique.</i>		
Fruits pressés.....		6.00€
<i>Orange, citron, pamplemousse.</i>		

Bières

Pression.....	25cl	5.00€
	50cl	10.00€
Grimbergen, IPA Fada, Heineken 00.....		5.50€
Corona, Desperados.....		6.50€
Supplément sirop.....		0.50€


Eaux minérales

Perrier.....	33cl	4.00€
Evian, Badoit.....	75cl	7.00€
Voss plate ou pétillante.....	75cl	9.00€

Apéritifs

Ricard, Pastis.....	4cl	4.50€
Martini, Campari.....	4cl	6.00€
Kir vin blanc.....		6.50€
Kir royal.....		12.50€
Ginger beer, Ginger ale.....		5.00€
Prosecco.....	12cl	7.00€
Coupe de Champagne.....	12cl	12.00€
Piscine de rosé.....	20cl	10.00€
Piscine de Champagne.....	20cl	15.00€

Boissons chaudes

 Café, noisette, allongé, ristretto.....		2.50€
Café double, café crème.....		4.50€
Cappuccino, chocolat, café latté.....		5.50€
Thé, infusion.....		5.00€
Café frappé, orgeat.....		6.00€
Café arrosé Cognac, Armagnac, Rhum.....		6.00€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION