



LE FIVE
— RESTAURANT —

APÉRO

PLANCHE MIXTE 25€
Jambon de Serrano / coppa / chorizo Ibérico / comté AOP / petit chèvre mariné / tomme de brebis / cornichons / condiments / gressins

À PARTAGER

PLANCHE DU FIVE 35€
Tomates cerises huile d'olive a la truffe et fleur de sel / jambon de Serrano / tempura de gambas / olives Kalamata / houmous libanais / tortillas aux épices cajun / burrata

PETITE FRITURE DU MOMENT 25€
Moules, Calmars, Encornet géant, Crevettes entières, Joëls, Cabillaud, Colin, Anchois, Aioli maison

UN MOMENT DE FRAICHEUR

FOCACCIA AUX SAVEURS DU SUD 20€
Focaccia à l'huile d'olive gratinée au chèvre, tapenade de tomates confites, antipasti de légumes du marché, pesto, jambon de Parme , roquette et copeaux de parmesan

SALADE CÉSAR & CO 25€
Salade croquante, filet de poulet rôti miel et paprika, poitrine fumée grillée, Copeaux de parmesan, croûtons, oeuf au plat et sauce César maison

CEVICHE DE LOUP & LECHE DE TIGRE 29€
Fines tranches de loup marinées, lait de coco, citron vert, coriandre fraîche, Fruit de la passion, ananas, gingembre et avocat

TARTARE DE SAUMON 29€
Avocat, piment d'Espelette, cébettes, citron vert et herbes fraîches, Mesclun

LA PASTA

RAVIOLES CHÈVRE & MIEL 25€
Ravioles maison farcis au chèvre et miel, sauce tomate maison au basilic, pesto de roquette, pignons et copeaux de parmesan

GNOCCHI À LA TRUFFE 29€
Gnocchi truffés, crème de parmesan, chiffonnade de jambon blanc truffée, carpaccio de truffes et copeaux de parmesan

LINGUINE AUX GAMBAS 32€
Gambas décortiquées sautées à la poêle, bisque de crustacé, tomates cerises, linguine al dente, Copeaux de parmesan et huile de homard

PASTA AUX PALOURDES 35€
Linguine, palourdes, vin blanc, huile d'olive, persillade, tomates cerises et copeaux de parmesan

COTÉ TERRE

CHICKEN BBQ BURGER	26€
Bun brioché, filet de poulet pané, cheddar fumé, sauce BBQ maison, Oignons caramélisés, tomate fraîche et frites de patate douce au paprika	
TARTARE DE BOEUF ANGUS ASIATIQUE	32€
Boeuf Angus, cacahuètes, piment, coriandre fraîche, citronnelle, citron vert, huile de sésame, cébettes, chips de riz soufflé et frites de patate douce	
SOURIS D'AGNEAU MIEL & ROMARIN	36€
Souris d'agneau confite au miel et romarin, purée de pomme de terre montée à l'huile d'olive, Jus de cuisson et légumes du moment	
FILET DE BOEUF ROSSINI	42€
Médailon de filet de boeuf poêlé, escalopine de foie gras , réduction de sauce Porto, jus de boeuf, purée de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes du moment	

COTÉ MER

CURRY THAÏ & GYOZA CREVETTE	29€
Curry panang infusé à la citronnelle et feuille de combava lait de coco, gyoza crevette, Légumes croquants cacahuète, oignons frits & riz thaï parfumé	
MI-CUIT DE THON À LA PLANCHA	32€
Galette de risotto citron et parmesan, sauce vierge aux saveurs du sud	
DAUBE DE POULPE	35€
Daube de poulpe cuite longtemps au coin du feu, panisse croustillante, Croûtons et rouille maison	
RETOUR DE PÊCHE	12€/100G
Daurade entière cuite au four, fumée au thym et romarin, Citron, tomates, pommes de terre grenailles, légumes de saison, Rouille maison	
HOMARD ENTIER DÉCLINÉ AU CHOIX	65€
Servi dans son poêlon, accompagné de linguine et bisque de crustacés, Tomates cerises, basilic, copeaux de parmesan, Huile de homard	
ou	
Rôti au four, beurre persillé, pomme de terre grenailles au thym et romarin, Rouille maison	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES DE PATATES DOUCES AU PAPRIKA FUMÉ	7€
PANISSE CROUSTILLANT	7€
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON	7€
LÉGUMES DE SAISON	7€
SALADE DE JEUNES POUSSÉS & COPEAUX DE PARMESAN	6€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ/DÉCAFÉINÉ	2,00€
NOISETTE	2,20€
CAFÉ AMÉRICAIN	2,20€
CAFÉ CRÈME	4,00€
CAFÉ ARROSÉ	5,00€
CHOCOLAT CHAUD.	4,00€
CAPUCCINO AU LAIT	4,00€
CAPUCCINO CHANTILLY	4,50€
THÉ, INFUSION.	4,00€
IRISH COFFEE Whisky, café, sucre de Canne, Chantilly	14,00€

SOFTS

COCA 33 cl, COCA ZERO 33 cl, COCA CHÉRIE 33 cl, PERRIER 33 cl, OASIS TROPICAL 33 cl, LIMONADE 33 cl, ORANGINA 25 cl, NESTEA 25 cl, SCHWEPES AGRUMES 25 cl	4,50€
RED BULL25 cl	5,00€
VITTEL.25 cl	4,00€
SAN BENEDETTO plate OU gazeuse75 cl	6,00€
SIROP À L'EAU	
Menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, rose, violette, Pac, vanille, irish crème, caramel	3,50€
JUS DE FRUITS PAGO Orange, ACE, poire, ananas, pomme, abricot20 cl	4,50€
ORANGE/CITRON PRESSÉ	6,00€

BIÈRES PRESSION

GALLIA25 cl4,50€50 cl	9,00€
AFFLIGEM BLONDE25 cl5,00€50 cl	10,00€
AFFLIGEM BANCHE25 cl5,40€50 cl	10,80€
PANACHÉ25 cl4,50€50 cl	9,00€
PICON25 cl6,50€50 cl	13,00€
MONACO25 cl4,80€50 cl	9,60€
SUPPLÉMENT SIROP	
Menthe, fraise, grenadine, orgeat, pêche, rose, violette, Pac, vanille, irish crème, caramel	0,50€

BIÈRES BOUTEILLES

HEINEKEN25 cl	4,50€
DESPERADOS.33 cl	7,00€
CORONA.33 cl	7,00€

APERITIFS

PASTIS 51, RICARD, CASANIS3 cl	3,50€
MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE6 cl	6,00€
SPRITZ15 cl	12,00€
CAMPARI, SUZE, PORTO ROUGE.6 cl	6,00€
AMÉRICANO MAISON Martini blanc 2 cl, Martini rouge 2 cl et 2 cl de campari.	9,00€
VERRE DE VIN DU PAYS IGP12,5 cl	5,00€
VERRE DE VIN SUPÉRIEUR « CHÂTEAU MINUTY » M12,5 cl	8,00€
VERRE DE VIN SUPERIEUR AOP BUNAN BANDOL.12,5 cl	10,00€
PISCINE DE ROSÉ DU PAYS CHÂTEAU » M » MINUTY15 cl	10,00€
KIR.12 cl	6,00€
KIR ROYAL12,5 cl	13,00€
COUPE DE CHAMPAGNE12,5 cl	12,00€
PISCINE DE CHAMPAGNE.15 cl	14,00€
PROSECO12,5 cl	10,00€

DIGESTIFS/ALCOOL

WHISKY, GIN, VODKA, RHUM6 cl	8,00€
GET 27, GET 31, BAILEYS, POIRE, MIRABELLE, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, AMARETTO.4 cl	8,00€
LIMONCELLO6 cl	10,00€
WHISKY SUPÉRIEUR « JACK DANIEL'S »6 cl	10,00€
RHUM SUPÉRIEUR « DIPLOMATICO, DON PAPA ».6 cl	13,00€
SUPPLEMENT SOFT	
Limonade, Coca Cola, tonic, jus d'orange, jus de pomme, Perrier	1,00€

CHAMPAGNES

MERCIER BRUT75 cl	90,00€
MOET ET CHANDON BRUT75 cl	120,00€
RUINART BRUT.75 cl	150,00€
RUINART « BLANC DE BLANC »75 cl	240,00€
DON PÉRIGNON BRUT75 cl	420,00€

COCKTAILS

GIN FIZZ Gin, citron vert, sucre de canne, Perrier	13,00€
CUBA LIBRE Rhum, citron vert, Coca Cola	13,00€
MOJITO Rhum, citron vert, menthe, Perrier, cassonade	15,00€
DAIQUIRI FRAISE Rhum, citron vert, sucre de canne, fraises	15,00€
PINK PANTHER Téquila rose, vodka vanilla, liqueur chocolat blanc	16,00€
MOJITO ROYAL Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, champagne	18,00€
PINA COLADA Rhum, jus ananas, coco	15,00€
LE PUB ST GERMAIN St Germain, gin, jus de citron vert, jus de pamplemousse	16,00€
MOSCOW MULE Vodka , bière de gingembre, jus de citron vert, menthe	16,00€
SPRITZ SAINT GERMAIN	14,00€
CAIPIROSKA Vodka, citron vert, sucre de canne	14,00€
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne	14,00€
MARGARITA Tequila, triple sec, citron vert	14,00€
LE FIVE Vodka, Champagne, sirop de violette, jus de citron	18,00€
PLAYA DEL CARMEN Tequila, triple sec, sucre de canne, jus orange, bière bouteille Corona 33 cl	20,00€
LE DOLCE Baileys strawberries, glace vanille, fraises, Licor 43 horchata, chantilly	17,00€
ROSE MOJITO Rhum blanc, jus citron vert, citron vert, sirop de rose, limonade à la rose, menthe fraîche	15,00€
FROZEN LIMONCELLO Limoncello, prosecco, glace citron, citron pressé, sirop de vanille.	15,00€
FROZEN APEROL SPRITZ Aperol, glace orange, glace mangue, prosecco	15,00€
NOTTE DONNE Champagne Ice rosé, sirop de rose	17,00€
NEGRESCO Passoa, vodka, jus fruit passion, liqueur chocolat blanc, sirop de vanille, soupoudré sucre de glace	16,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, citron vert, limonade, cassonade	10,00€
VIRGIN MOJITO FRAISE Menthe fraîche, citron vert, purée de fraise fraîche limonade, cassonade	12,00€
VIRGIN PINA COLADA Coco, jus ananas, sucre de canne.	10,00€
LILLY ROSE Purée de framboise, jus de cramberry, limonade, sirop à la rose	10,00€
CAFÉ GOURMAND	12,00€
THÉ GOURMAND.	13,00€

GLACES

BANANA SPLIT 1 fraise, 1 vanille, 1 chocolat, banane fraîche, topping chocolat, Chantilly	12,00€
FRAISE MELBA 2 vanilles, 1 fraise, topping fruits rouge, Chantilly	12,00€
PÊCHE MELBA 2 vanilles, 1 pêche, topping chocolat, Chantilly	12,00€
DAME BLANCHE 2 vanilles, 1 chocolat, meringue, topping chocolat, Chantilly	12,00€
POIRE BELLE HÉLÈNE 2 vanilles, 1 poire, topping chocolat, Chantilly, amandes effilées	12,00€
COLONEL 2 citrons, vodka	14,00€
1 BOULE AU CHOIX	3,00€
2 BOULES AU CHOIX.	6,00€
3 BOULES AU CHOIX	8,50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,00€
PARFUMS Vanille, chocolat, fraise, café, noix de coco, caramel beurre salé, citron, pêche, poire, pistache, orange, fruit de la passion	

AUCUNE MODIFICATION NE SERA AUTORISÉ, LA DIRECTION VOUS
REMERCIÉ DE VOTRE COMPRÉHENSION

LES VINS

RÉAL AOP BIO rouge, rosé, blanc 75 cl	35,00€
CHÂTEAU MINUTY « PRESTIGE » AOP rouge, rosé, blanc 50 cl 25,00€ 75 cl 40,00€ 150 cl 85,00€	
DOMAINE BUNAN AOC rouge, rosé, blanc. 75 cl	49,00€
FIGUIÈRE PREMIÈRE « BIO/ VEGAN » AOP rouge, rosé, blanc 75 cl	38,00€
DOMAINE DU GROS NORÉ AOP BANDOL rouge, rosé, blanc 75 cl	49,00€
CHÂTEAU MINUTY « OR » rouge, rosé, blanc 75 cl	59,00€

MENU ENFANT

Linguine sauce tomate au basilic 15€
ou	
Filet de poulet pané & frites de patate douce	
1 sirop à l'eau	
1 boule de glace au choix	

INSTANT GOURMAND

TIRAMISU COOKIES & NUTELLA	10€
Crème mascarpone au Nutella, éclats de cookies	
MOUSSE CHOCOLAT-PRALINÉ	11€
Mousse chocolat-praliné, caramel beurre salé, fleur de sel et cacahuètes enrobées de caramel	
NAGE DE FRUITS ROUGES	12€
Fruits rouges de saison, sirop menthe basilic au rosé de Bandol	
GOURMANDISE DU JOUR	10€
Préparée et pensée par nos soins	
DOUCEUR & CAFÉ	12€
Variation de desserts et mignardises du jour	
CABÉCOU	12€
Petit chèvre mariné à l'huile d'olive	

Aucune modification ne sera autorisée, la direction vous remercie de votre compréhension
L'information concernant les allergènes et les intolérances est disponible à l'accueil.
Prix nets, service compris.



04 83 73 98 72

475, promenade général Charles de Gaulle - Six-Fours-les-Plages