

# LE SWING

## COCKTAILS

### Cocktails de l'imagination / Creative cocktails 20 cl 12€

- Swing (Gin, Liqueur de Pêche, Chantaco / *Gin, Peach Liqueur, Chantaco*)  
Coco LOCO (Rhum, Cointreau, Batidi coco, Grenadine / *Rum, Cointreau, Batida coco, Grenadine*)  
Emma (Vodka, Cointreau, Citron vert, Gini / *Vodka, Cointreau, Green lemon, Gini*)  
Miami (Rhum brun / *Brown rum, Fraises / woodland strawberries, Passoa, Chantaco*)

### Cocktails alcoolisés / Alcoholic cocktails 12€

- Whisky Sour 12 cl (Whisky, jus de citron / *fresh lemon juice, sucre de canne cane sugar*)  
Bloody Mary 20 cl (Vodka, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri, Tabasco et Worcestershire sauce / *Vodka, tomato juice, lemon juice, celery salt, Tabasco and Worcestershire sauce*)  
Acapulco 12 cl (Téquila, Rhum blanc, Ananas, Pamplemousse et lait de coco / *Tequila, Rum, pineapple and grape fruit juice, coconut milk*)  
Eagle 12 cl (Gin, sucre de canne / *Cane sugar, jus de pamplemousse / grapefruit juice*)

### Cocktails sans alcool / Non alcoholic cocktails 25 cl 9€

- Riviera (Ananas, Orange, Citron, Trait de grenadine allongée à la limonade / *Orange, Pineapple, pressed Lemon, grenadine syrup, lemonade*)  
Chose (Pamplemousse pressé et Tonic / *Pressed Grapefruit and tonic*)  
Virgin Colada (Coco, Ananas et sirop de fraise / *Coconut, pine-apple and strawberry syrup*)

### Cocktails classiques / Classic cocktails 12€

- Dry Martini 12 cl (Gin, Vermouth dry, Olives ou zeste de Citron / *Olives or lemon*)  
Margarita 12 cl (Tequila, Cointreau et jus de citron / *lemon juice*)  
Gin Fizz 20 cl (Gin, Jus de Citron, sucre de canne / *cane sugar, Perrier*)  
Americano maison 20 cl (Campari, martini rouge, martini dry, Perrier)  
Tequila Sunrise 20 cl (Tequila, Oranges pressées / *pressed oranges, Grenadine*)

### Les Classiques de la Rhumerie / Rum cocktails

- Caipirinha 'Brasil Rhum', Ti Punch 7 cl 10€  
Mojito, Daiquiri, Pina Colada, Planteur 12 cl 12€

### Les After Dinners 7 cl 12€

- Grasshopper (Get 27, crème de cacao / *cacao cream*, crème fraîche / *sour cream*)  
Alexander (Cognac, crème de cacao / *cacao cream*, crème fraîche / *sour cream*, noix de muscade / *mace nuts*)

- Trou n°9 White Russian (Vodka, Kahlua, crème fraîche / *Vodka, Kahlua, cream*)

### Cocktails au Champagne / Champagne Cocktails

- Champagne Cocktail 15 cl 15€  
(sucre imbibé d'Angostura bitter / *sugar with Angostura bitter, cognac, champagne*)  
Soupe de Champagne 20 cl 18€  
(Cointreau, jus de citron frais / *fresh lemon juice, champagne*)

## SNACK

### PLATEAU DU CHARCUTIER / THE COLD MEAT PLATTER 14€

Jambon Serrano, jambon aux noix fines, rosette de Lyon, saucisson à l'ail, chorizo, foie gras de canard maison et ses toasts  
*Serrano ham, walnuts fine ham, rosette of Lyon, garlic sausage, chorizo, duck foie gras and its toasts*

### L'ASSIETTE DU PECHEUR / THE FISHERMAN PLATE 15€

Chiffonnade de saumon fumé, gambas flambées, terrine de poisson, rollmops, flétan fumé, salade de poulpe à la provençale, citron  
*Smoked salmon, flamed king prawns, fish terrine, rollmops, smoked halibut, octopus salad Provençal style, lemon*

### L'ASSIETTE DU PRIMEUR / THE VEGETABLE PLATE 12€

Tomates confites, artichauts à l'huile d'olive, brochette de légumes au vinaigre, terrine de légumes, tomates cerises, salade verte  
*Tomatoes, artichokes with olive oil, vegetables skewer with vinegar, vegetable terrine, cherry tomatoes, green salad*

### L'ASSIETTE DU FROMAGER / THE CHEESE PLATE 12€

Assortiment de nos fromages et fruits secs, salade verte  
*Selection of cheeses and dried fruit with green salad*

### L'ASSIETTE DU GLACIER / THE ICE CREAM PLATE 12€

Composition de fruits frais taillés et assortiment de sorbet  
*Selection of fresh fruit and sorbets*

### L'ASSIETTE DU PATISSIER / THE SWEET PASTRY PLATE 12€

Gourmandise au chocolat, mille feuilles vanillé, îles flottantes au caramel, tarte aux fruits de saison  
*Chocolate delicacy, vanilla "mille feuilles", floating islands with caramel topping, tart with seasonal fruits*

Ces produits peuvent varier en fonction du marché.  
*These products may vary upon season catch of the day.*