

## LE BAR

De 11h à 22h30



## LES ANTIPASTI À PARTAGER

servis de 14h à 21h

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNE & CONDIMENTS

28€

Italian cured meats and condiments

### LA PLANCHE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE L'ÉTALE AU LAVANDOU & CONFIT MAISON

27€

Selection of cheeses of the moment and their homemade confit

### LA PLANCHE MIXTE, CHARCUTERIES & FROMAGES, CONDIMENTS

30€

Selection of Italian cured meats and cheeses of the moment,  
condiments

### LA FOCACCIA DI RECCO (AU FROMAGE)

15€

Focaccia di recco (with cheese)

### LA BURRATINA, TOMATES CERISES & PAN CARASAU

14€

Burratina, tomatoes cerises & pan carasau

## LES DESSERTS

### GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

4€

Artisanal ice creams and sorbets

par Boule

### LE VACHERIN CAFÉ

14€

Parfait à la vanille de Madagascar, sauce à l'amaretto  
Smooth and creamy frozen dessert made with Madagascar vanilla,  
served with an amaretto-flavoured sauce

## HAPPY SUNSET

55 euros

2 cocktails ou 2 coupes de champagne  
& une planche mixte, charcuteries et fromages  
2 cocktails or 2 glasses of champagne  
& a mixed board, cold cuts and cheeses

## NOS FOURNISSEURS & PRODUCTEURS LOCAUX

FLORIAN OLTRA - LAVANDOU : Boulangerie

FROMAGERIE L'ÉTALE - LAVANDOU : Fromages

PIMENT ROUGE : Produits italiens

ANGELA MARCO : Produits italiens

DU SUD - PROVENCE : Huile d'olive et vinaigre balsamique biologiques



## NOS COCKTAILS SIGNATURES

### La Villa Douce 22CL 17€

Liqueur de Chambord, sirop Yuzu maison, Prosecco.

*Fruité, acidulé & rafraichissant, notre incontournable au sirop de Yuzu*

### Le Villa Tonic 22CL 16€

Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop de pastèque, original Indian Tonic, concombre frais, menthe fraîche, baies roses.

*Notre interprétation du célèbre gin Tonic, fruité et rafraichissant.*

### L'Asian Mule 15CL 16€

Vodka, liqueur de litchi, sirop de rose, purée de framboises, citron vert, menthe fraîche, ginger beer.

*D'inspiration sud-asiatique, exotique, floral & fruité.*

### Le Spicy Passion Margarita 12CL 16€

Téquila silver, cointreau, citron vert, purée de maracuja, sirop de cannelle, épices spéciales "Tajin", tabasco rouge.

*Version caliente et fruitée du grand classique mexicain.*

### Le Canadian Spirit 12CL 16€

Bourbon, sirop d'érable et Palo Santo, citron vert, ginger beer,

*Balade en forêt boréale, cocktail aux notes boisées et légèrement fumées.*

### French Negroni 9CL 16€

Gin Bio français des grands domaines, Lillet rosé, liqueur fleur de Sureau, Bitter Fraise Pamplermousse maison. Agrume et romarin

*Version Française du grand classique Italien*

### Madelaine de Proust 12CL 16€

Vodka, extrait de vanille, liqueur d'amaretto, Cointreau, citron vert, Jus d'ananas, blanc d'oeuf, verre parfumé à la fleur d'oranger

*Interprétation du biscuit lorrain de 1755, aux notes pâtisseries douces*

### James Cook Odyssey 16CL 16€

Rhum blanc, Rhum ambré, liqueur de cerise, sirop de falernum, citron vert, jus de pamplemousse rose, Solution marine, absinthe

*Tiki fort et audacieux, inspiré d'un célèbre navigateur polynésien*

### Samouraï Slash 16CL 16€

Saké Junmai, Gin, sirop de Poire William sublimé au vinaigre de cidre, citron vert, basilic frais, eau pétillante.

*Inspiré de la culture Nipponne entre douceur et fraîcheur fruitée...*

### Butter Boulevardier 9CL (public averti) 16€

Bourbon lavé au beurre de noisette, Campari, Martini rouge, Bitter vanille cacao maison

*D'influence new Yorkaise, viril et structuré*

*Tous les cocktails "Classique" sont disponibles  
sur demande*

15€

Mojito, Spritz, Pina Colada, Americano, Sex on the beach, Manhattan, Bellini, Negroni, White Russian, Irish Coffee, Espresso Martin, Caïpirinha, Gin Fizz, Rossini, Tequila Sunrise & bien d'autres.

## NOS MOCKTAILS

|                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Le Thé Glacé Maison</b> 16CL - <i>Rafraichissant</i>                            | 8€  |
| Thé noir, citron vert, romarin frais, agrumes, sirop de pêche                      |     |
| <b>Les cocktails de fruits/légumes du moment</b> 16CL                              | 12€ |
| Selon arrivage                                                                     |     |
| <b>Doce de Goiaba</b> 16CL <i>Gourmand et fruité</i>                               | 11€ |
| Jus de goyave rose, purée de fraises, citron vert, Gingembre et menthe fraîche.    |     |
| <b>Le Virgin Spritz</b> 22CL - <i>Voyage en Italie</i>                             | 11€ |
| Sirop d'orange Spritz, agrumes & menthe fraîche, eau pétillante                    |     |
| <b>Le Virgin Dark &amp; Stormy</b> 16CL - <i>Version 2.0 du Caraïben</i>           | 11€ |
| Sirop de Rhum, citron vert, poivre noir du moulin, Ginger beer                     |     |
| <b>Le Vanilla Sky</b> 16CL - <i>Désaltérant</i>                                    | 11€ |
| Jus de pamplemousse rose, Schweppes Indian tonic, sirop de vanille, menthe fraîche |     |

## LES SODAS

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Coca, Coca zéro, Perrier, Schweppes tonic 33cl | 6.50€ |
| Supplément sirop                               | 0.50€ |
| Orangina 25cl                                  | 6€    |
| Limonade Milles 33cl                           | 6.50€ |
| Sirop à l'eau 25cl                             | 3€    |
| Diabolo 33cl                                   | 6€    |
| Fever Tree 20cl                                | 6€    |
| Tonic water premium                            | 6€    |

## LES JUS DE FRUITS

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Jus de fruits 25cl                                                             | 6€ |
| orange, ananas, pomme, pamplemousse, tomate, banane, mangue, goyave, cranberry |    |

## LES EAUX

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| "Aquachiara" plate ou pétillante 75cl | 6€ |
| San Pellegrino, Evian 1L              | 9€ |

## LES THÉS ET CAFÉS

Sélection de cafés "Cafés Richard"

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Café, Décaféiné*                                                              | 3.50€ |
| Café allongé                                                                  | 4€    |
| Café noisette*                                                                | 4.50€ |
| Cappuccino, latte, café crème, chocolat chaud                                 | 6.50€ |
| Café frappé nature, sucré ou sucré à l'orgeat, sirop de chataigne ou vanille. | 8€    |
| Latte Gourmand café, lait chaud, chantilly, sirop noisette                    | 8€    |
| Sélection de thés et infusions Nat & Plantes                                  | 6€    |
| Option lait végétal amande ou avoine                                          | 1.50€ |

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

### NOTRE VERRE DE ROSÉ 14CL

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Côtes de Provence AOP 2024/2025<br>Domaine Siouvette | 9€  |
| Bandol AOP 2025*<br>Domaine Bunan                    | 12€ |

### NOS VERRES DE BLANC 14CL

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Côtes de Provence AOP 2025<br>Domaine Siouvette | 9€  |
| Sancerre AOC 2024*<br>Domaine Paul Prieur       | 14€ |

### NOTRE VERRE DE ROUGE 14CL

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Côtes de Provence AOP 2023<br>Domaine Siouvette         | 9€  |
| Crozes-Hermitage AOC 2023<br>Domaine Delas "Les Launes" | 12€ |

### LES ROSÉS 75CL

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Côtes de Provence, La Môle AOP 2025<br>Domaine Siouvette                | 37€ |
| Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2025<br>Château Léoube "Love" | 39€ |
| Bandol AOP 2025*<br>Domaine Bunan, Moulin des Costes                    | 50€ |

### LES BLANCS 75CL

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Côtes de Provence, La Môle AOP 2025<br>Domaine Siouvette                | 37€ |
| Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2025<br>Château Léoube "Love" | 39€ |
| Bandol AOP 2024*<br>Domaine Bunan, Moulin des Costes                    | 55€ |

### LES ROUGES 75CL

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Côtes de Provence, La Môle AOC 2023<br>Domaine Siouvette                          | 37€ |
| Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOP 2022<br>Domaine Jasson "Cuvée Héritage" | 45€ |
| Bandol AOP 2022*<br>Domaine Bunan, Moulin des Costes                              | 59€ |

### LES CHAMPAGNES

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Coupe de Decotte-Augé 15CL                 | 17€  |
| Bouteille de Decotte-Augé "Brut" 75CL      | 85€  |
| Bouteille de Ruinart "Brut" 75CL           | 150€ |
| Bouteille de Ruinart "Blanc de blanc" 75CL | 210€ |

UNE CARTE PLUS RICHE DE VINS & CHAMPAGNES  
EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.



## LES APÉRITIFS

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Martini blanc / rouge / extra dry / Lillet blanc 6cl | 6€  |
| Campari, Suze 5cl                                    | 6€  |
| Ricard, Pastis 4cl                                   | 6€  |
| Muscat de Frontignan, Porto rouge/blanc 10cl         | 8€  |
| Kir vin blanc 14cl                                   | 10€ |
| Kir royal 15cl                                       | 18€ |

## LES BIERES 33CL

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Heineken 33cl                       | 7€ |
| Desperados 33cl                     | 8€ |
| Bière artisanale du moment 33cl     | 9€ |
| Blonde, IPA, blanche, fruits rouges |    |
| Bière sans alcool du moment 33cl    | 7€ |

## LES ALCOOLS 5CL

Supplément soda classique 3€ / fever tree 6€

### Gin

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Gordon's                             | 12€ |
| Bombay Sapphire                      | 13€ |
| Gin bio français des grands domaines | 13€ |
| Hendrick's                           | 14€ |

### Vodka

|            |     |
|------------|-----|
| Eristoff   | 12€ |
| Grey Goose | 13€ |
| Belvédère  | 14€ |

### Whisky

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Ballantine's                | 12€ |
| Bushmills 10 ans            | 13€ |
| Aberlour 10 ans             | 13€ |
| Lagavulin 16 ans            | 17€ |
| Nikka                       | 16€ |
| Jack Daniel's Old N°7       | 12€ |
| Jack Daniel's Single Barrel | 15€ |
| Bourbon Four Roses          | 12€ |
| Bourbon Woodford Réserve    | 13€ |

### Rhum

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Diplomatico Réserve | 14€ |
| Zacapa 23 ans       | 15€ |
| Dom papa Baroko     | 13€ |
| Kraken              | 15€ |
| Plantation XO       | 16€ |

### NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| FRAISE & BASILIC,             | 12€ |
| KUMQUAT & FEUILLES DE COMBAVA |     |
| VANILLE & CANNELLE            |     |

## LES LIQUEURS 6CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's,  
Cointreau, Chartreuse, Verveine du Velay,  
Grand Marnier 10€

## LES DIGESTIFS 5 CL

Armagnac Clés des Ducs 11€  
Calvados Beaujour 11€  
Cognac ABK6 VSOP 14€  
Cognac Hennessy XO 22€  
Poire William, Mirabelle, Grappa 11€  
Absinthe "Grande Absente" 12€  
Vieux Marc Egrapé de Provence 14€  
Domaine Bunan



*Vos rendez-vous à La Villa Douce...*

### RESTAURANT L'ENVOL

Ouvert à l'année (fermeture mi-novembre à mi-janvier)

Déjeuner -12h15-13h45- Entrée & plat à 48€

Plat & dessert à 42€

Dîner -19h15-21h- Entrée, plat & dessert à 65€

### "HAPPY SUNSHINE"

Accès à la piscine de 10h à 17h, un transat et une serviette.

1 déjeuner au restaurant l'Envol incluant plat et dessert

1 café et thé glacé au cours de la journée à 80€ par  
personne

### NOS SOIRÉES MUSICALES

Tous les mercredis et vendredis

**À PARTIR DU 17 JUIN JUSQU'AU 11 SEPTEMBRE 2026**

### PETIT-DÉJEUNER BUFFET AU CLUB PAPILLON

Tous les matins à partir de 8h00 | 30€/p -ouvert aux  
extérieurs

### ÉVÈNEMENTS & SÉMINAIRES

Nous nous adaptons à toutes vos demandes, sur devis,  
Repas d'affaires, cocktails dînatoire, baptêmes, anniversaires...

*La vie est douce en bord de mer...*

**Partagez-nous vos plus beaux moments**

**@restaurantcafelenvol**

Prix nets en euros - Service compris

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