

# MENU PISCINE

*Saint - Tropez*



ÉPI



*Find the DNA and timeless charm  
of this unique place where Épi  
wrote his first pages of history.*

BAIE DE PAMPOLONNE

EST • 1959

# DRINKS

## COCKTAILS SIGNATURES

26€

### DOLCE LAVANDA

Gin infusé à la lavande, Liqueur Italicus, Cordial d'agrumes, Limonade, Jus de citron  
*Lavender-infused gin, Italicus liqueur, Citrus cordial, Lemonade, Lemon juice*

### EPI TIKI

Liqueur Camarguaise, Campari, Jus d'ananas, Sirop d'orgeat, Jus de citron  
*Camargue liqueur, Campari, Pineapple juice, Orgeat syrup, Lemon juice*

### LE BARDOT

Apérol infusé à la citronnelle, Eau de pastèque, Sirop de romarin maison, Prosecco, Zeste d'agrumes  
*Lemongrass-infused Aperol, Watermelon water, Homemade rosemary syrup, Prosecco, Citrus zest*

### SPICY BAJA

Tequila infusée au piment, Eau de tomate verte et basilic, Sirop de céleri, Tranche de concombre, Citron  
*Chili-infused tequila, Green tomato & basil water, Celery syrup, Cucumber slice, Lemon*

## FROZEN CLASSIC COCKTAILS

22€

### EPI PALOMA

Pamplemousse, Sirop d'agave, Citron vert, Tonic, Tequila  
*Grapefruit, Agave syrup, Lime, Tonic, Tequila*

### EPI PIÑA

Noix de coco, Ananas, Citron vert, Sirop d'orgeat, Menthe fraîche, Rhum  
*Coconut, Pineapple, Lime, Orgeat syrup, Fresh mint, Rum*

### EPI MARGARITA

Cointreau, Tequila, Citron vert  
*Cointreau, Tequila, Lime*

## MOCKTAILS SIGNATURES

18€

### LE PAMPELONNE

Jus d'ananas, Menthe fraîche, Sirop d'orgeat, Jus de citron  
*Pineapple juice, Fresh mint, Orgeat syrup, Lemon juice*

### EPI ICE TEA

Thé Earl Grey, Menthe fraîche, Sirop de pêche, Jus de citron  
*Earl Grey tea, Fresh mint, Peach syrup, Lemon juice*

### RED VELVET

Nectar de fraise, Sirop de basilic maison, Ginger Beer, Jus de citron  
*Strawberry nectar, Homemade basil syrup, Ginger beer, Lemon juice*

# VINS ET CHAMPAGNES

AU VERRE - BY THE GLASS

## COUPES DE CHAMPAGNE

**BARON DE ROTHSCHILD · 20€**

Brut Concordia

**BARON DE ROTHSCHILD · 25€**


Blanc de Blancs

 **DRAPPIER · 22€**

Brut Nature Blanc de Noirs

**BARON DE ROTHSCHILD · 25€**

Rosé

 **FRENCH BLOOM · 18€**

Blanc de Blanc Extra Brut

*Sans Alcool / Alcohol-Free*

**CHATEAU ST MAUR  
DOMAINES ROGER  
ZANNIER X EPI**

**EXCELLENCE ROSÉ OU BLANC · 14€**

Vin au verre

**EXCELLENCE ROSÉ OU BLANC · 60€**

Bouteille

**BIÈRE 83 · 16€**



## VINS BLANCS

**BASTIDE BLANCHE · 14€**

Domaine de la Croix, Provence

 **L'AIGLE GÉRARD BERTRAND  
· 16€**

Domaine de L'Aigle, Languedoc

 **CHABLIS IER CRU**

**MONTMAINS · 18€**

Jean-Marc Brocard, Bourgogne

**SANCERRE LE VALLON · 18€**

Domaine Terre Blanche, Loire

**PINOT GRIGIO · 20€**

Jermann, Friuli

## VINS ROSÉS

 **ÉCLOSION · 14€**

Cagnoli, Provence

**BASTIDE ROSE · 14€**

Domaine de la Croix, Provence

**WHISPERING ANGEL · 16€**

Château de l'Esclans, Provence

**HANIKON · 20€**

Hanikon, Provence

## VINS ROUGES

 **BASTIDE BLANCHE · 14€**

Domaine de la Croix, Provence

 **CIGALUS · 16€**

Gérard Bertrand, Provence

**BOURGOGNE PINOT NOIR  
· 16€**

Xavier Monnot

**G. D'ESTOURNEL · 18€**

Château des Cos d'Estournel,  
Bordeaux

**NEBBIOLO OCCHETTI · 16€**

Prunotto, Piemonte

## BIÈRES

33 CL

**BLONDE-LA GIRELLE · 12€**

**BLANCHE-LA DAURADE · 12€**

**IPA-LA TORPILLE · 12€**

**BUDWEISER 0.0 · 11€**


**BUDWEISER · 12€**

**CORONA · 12€**

# FOOD

## À GRIGNOTER TO SHARE

 **ÉPI CRUDITÉS • 22€**  
**SEASONAL CRUDITES**  
Légumes de saison, houmous  
*Seasonal vegetables, hummus*

 **FLEURS DE COURGETTES  
CROUSTILLANTES • 23€**  
**CRISPY ZUCCHINI FLOWERS**  
Ricotta, miel, piment crusco  
*Ricotta, honey, crusco pepper*

**CUISSES DE POULET FRIT À LA  
PROVENÇALE • 21€**  
**PROVENÇAL FRIED CHICKEN THIGHS**  
Ketchup maison, herbes de Provence  
*Homemade ketchup, Provençal herbs*

**FRITURE DE POISSONS LOCAUX • 23€**  
**MIXED LOCAL FRIED FISHES**  
Aioli épicé  
*Spicy aioli*

## DESSERTS

**COUPE GLACÉE CHOCOLAT • 21€**  
**CHOCOLATE ICE CREAM SUNDAE**  
Glace chocolat, Glace vanille, Sauce chocolat, Noisettes caramélisées, Brownie, Chantilly  
*Chocolate ice cream, Vanilla ice cream, Chocolate sauce, Caramelized hazelnuts, Brownie, Whipped cream*



**COUPE GLACÉE FRUITS ROUGES • 21€**  
**RED BERRIES SUNDAE**  
Sorbet fruits rouges, Glace vanille, Coulis fruits rouges, Fruits rouges frais, Amandes caramélisées, Chantilly  
*Red berries sorbet, Vanilla ice cream, Red berries coulis, Fresh red berries, Caramelized almonds, Whipped cream*

**COUPE GLACÉE EXOTIQUE • 21€**  
**EXOTIC SUNDAE**  
Sorbet mangue passion, Glace coco, Coulis exotique, Ananas, Mangue, Coco râpée torréfiée, Chantilly  
*Mango & passion fruit sorbet, Coconut ice cream, Exotic coulis, Pineapple, Mango, Toasted grated coconut, Whipped cream*

**PIZZOOKIE • 28€**  
Cookie, Noisettes caramélisées, Caramel, Praliné, Glace vanille  
*Cookie, Caramelized hazelnuts, Caramel, Praliné, Vanilla ice cream*

**PLATEAU DE DESSERTS AU CHOIX • 18€**  
**SELECTION OF DESSERTS**

## NOTES

 = Végétarien •  = Végan

Les symboles présents à côté de certains plats indiquent les options végétariennes et véganes.

 = Vegetarian •  = Vegan

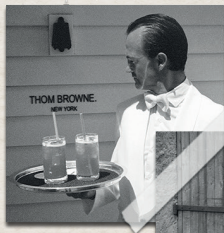
*Symbols displayed next to certain dishes indicate vegetarian and vegan options.*

Épi Plage 1959 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes (France) : Bœuf, Veau, Volaille, Agneau. Menu des allergènes disponible, prix en euros net, taxes et service inclus.

*Épi Plage 1959 and its suppliers are committed to guaranteeing the origin of all their meats (France): Beef, Veal, Poultry, Lamb. Allergy menu available, net prices in euros, taxes and service included.*



*Enjoy*



**ÉPI PLAGE**  
1959



*Saint - Tropez*

EST • 1959