

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 PAMPELONNE

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 BLANC DE BLANCS
• 24€

Avize – Côte des Blancs

BARON DE ROTHSCHILD ROSÉ • 25€

Avize – Côte des Blancs

MAISON PERONDÉ – CUVÉE ANNA GIULIA • 22€

Ambonnay

🍷 **FRENCH BLOOM • 20€**

Extra Brut

Alcool 0% - Limoux

**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

VEILLES VIGNES • 16€

Château La Valetanne

🍷 **CHARDONNAY L'AIGLE • 18€**

Domaine de L'Aigle, Languedoc

🍷 **CHABLIS 1ER CRU**

MONTMAINS • 20€

Jean-Marc Brocard, Bourgogne

SANCERRE • 18€

Domaine Michel Thomas

& Fils, Loire

PINOT GRIGIO • 20€

Jermann, Friuli

VINS ROSÉS

🍷 **ÉCLOSION • 14€**

Cagnoli, Provence

L'EXCELLENCE • 14€

Château Saint Maur, Provence

🍷 **SECRÉ DE LÉOUBE • 18€**

Château de Léoubé, Provence

WHISPERING ANGEL • 18€

Château de l'Esclans, Provence

HANIKON • 20€

Hanikon, Provence

VINS ROUGES

LES TROIS FRÈRES • 16€

Château Aspras, Provence

🍷 **CIGALUS • 16€**

Gérard Bertrand, Provence

MONNOT • 18€

Xavier Monnot, Bourgogne

G. D'ESTOURNEL • 20€

Château Cos d'Estournel, Bordeaux

CROZES-HERMITAGE

• 18€

Domaine Combier,

Vallée du Rhone

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, Provencal herbs

FRITURE DE POISSONS LOCAUX • 23€ MIXED LOCAL FRIED FISHES

Aïoli 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