



[nonnabeach.com](http://nonnabeach.com)



Menu

# Boissons

## Cocktails

### SIGNATURES

#### La Vigie ~~~~~ 16€

Lillet blanc, pêche de vigne, basilic, bergamote, Prosecco, eau pétillante

Lillet blanc, vine peach, basil, bergamot, Prosecco, sparkling water

#### La Route des Crêtes ~~~~~ 16€

Téquila Altos Bianco, fleur de sureau, thym, citron, soda pamplemousse

Altos Bianco tequila, elderflower, thyme, lemon, grapefruit soda

#### Le Lou Jas ~~~~~ 16€

Rhum jamaïcain Appleton 8 ans, rhum martiniquais, triple sec, citron vert, pistache, fruit de la passion

Appleton 8 years Jamaican rum, Martinique rum, lime triple sec, pistachio & passion fruit

#### La Calade ~~~~~ 16€

Vodka Absolut, citron vert, lavande, romarin, ginger beer

Absolut vodka, lime, lavender & rosemary, ginger beer

#### Le Quai Sud ~~~~~ 16€

Vermouth feuille de figuier, Gin Olive noir, Liqueur de figue

Fig leaf vermouth, black olive gin, fig liquor

### SIGNATURES

## Cocktails

### CLASSIQUES

#### **Spritz** ~~~~~ 14€

**Apérol, Prosecco, eau gazeuse**  
Aperol, Prosecco, sparkling water

#### **Hugo** ~~~~~ 14€

**Fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante, menthe**  
Eldelflower, Prosecco, sparkling water, mint

#### **Paloma** ~~~~~ 14€

**Téquila Altos Blanco, soda pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'agave**  
Altos Blanco tequila, grapefruit soda, lime juice, agave syrup

#### **Daiquiri** ~~~~~ 14€

**Rhum Avana 3 ans, jus de citron vert**  
Avana 3 years rum, lime juice

#### **Moscow Mule / London Mule / Jamaican Mule** ~~~~~ 14€

**Vodka / Gin / Rhum, ginger beer, jus de citron, Angostura Bitter**  
Vodka / Gin / Rum, ginger beer, lemon juice, Angostura Bitters

### CLASSICS

## Cocktails

### CLASSIQUES

#### **Cosmopolitan** ~~~~~ 14€

**Vodka Absolut, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry**  
Absolut vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

#### **Bellini** ~~~~~ 14€

**Purée de pêche, Prosecco**  
Peach purée, Prosecco

#### **Basil Smash** ~~~~~ 14€

**Gin Beefeater, basilic, jus de citron**  
Beefeater gin, basil, lemon juice

#### **Dark & Stormy** ~~~~~ 14€

**Dark rhum, ginger beer, jus de citron, Angostura bitter**  
Dark rum, ginger beer, lemon juice, Angostura bitters

#### **Americano** ~~~~~ 14€

**Campari, vermouth rouge, eau pétillante**  
Campari, red vermouth, sparkling water

### CLASSICS

**GIVRÉS**

## Cocktails

**Le Patrick** ~~~~~ 12€

Ricard, citron vert, concombre

Ricard, lime, cucumber

**Le Frosé** ~~~~~ 12€

Rosé Château Saint-Maur, fraises, basilic

Château Saint-Maur rosé, strawberries, basil

**CHAMPAGNE**

## Bulles

**Perrier Jouet Grand Brut** ~~~~~ 25€

**Bauchet Premier Cru Brut** ~~~~~ 20€

**Perrier Jouet Rosé Brut** ~~~~~ 29€

**FROZEN****CHAMPAGNE****ROUGES**

**Domaine Geantet-Pansiot AOP Hautes Côtes de Nuits 2023** ~~~~~ 15€

**Domaine Les 4 Vents AOP Crozes-Hermitage "Les 4 Vents" 2018** ~ 17€

**J-Paul Brun AOP Côte de Brouilly 2024 AOP Beaujolais** ~~~~~ 11€

**Château Saint Maur "M" AOP Côte de Provence 2025** ~~~~~ 9€

**BLANCS**

**Claudie Jobard AOP Rully "Montagne La Folie" 2023** ~~~~~ 20€

**Jonathan Didier Pabiot AOP Pouilly-Fumé "Elisa" 2024** ~~~~~ 13€

**La Bergerie des Centenaires IGP Pays d'Oc 2025** ~~~~~ 8€

**Ste Marguerite Cuvée Fantastique AOP Côte de Provence 2024** ~ 14€

**ROSÉS**

**Château Saint Anne AOC Bandol 2024** ~~~~~ 14€

**Saint Maur M AOP Côte de Provence 2024** ~~~~~ 9€

## Vins au verre

**12cl****REDS****WHITES****ROSÉS**

# Alcools

## APÉRITIFS

<b>Lillet Blanc</b> ~~~~~	8cl	10€
<b>Lillet Rosé</b> ~~~~~	8cl	10€
<b>Aperol</b> ~~~~~	4cl	9€
<b>Campari</b> ~~~~~	4cl	9€
<b>Absinthe Pernod</b> ~~~~~	4cl	10€
<b>Ricard</b> ~~~~~	4cl	5€
<b>Apéritif de pomme</b> Domaine Les Calètes ~~~~~	4cl	9€
<b>Pineau des Charentes</b> Fanny Fougerat "Le Colibri Charmant" ~~~~~	4cl	9€

## BIÈRES

<b>Hoegarden Blanche</b> Pression ~~~~~	25cl	7€
<b>La bière Île de Bendor by Fabrikabul</b> Pression ~~~~~	25cl	7€
<b>83 by Château Saint Maur</b> Bouteille ~~~~~	33cl	12€
<b>Duvel 666</b> Bouteille ~~~~~	33cl	12€
<b>Microbrasserie Fabrikabul IPA</b> Bouteille ~~~~~	33cl	12€

## CIDRES

<b>Domaine des Calètes</b> ~~~~~	33cl	13€
<b>Domaine des Calètes Brut</b> ~~~~~	75cl	26€

## APERITIFS

## BEERS

## CIDERS

## BRANDIES

<b>Armin 10 ans</b> Armagnac ~~~~~	4cl	18€
<b>Baron de Sigognac 1996</b> Armagnac ~~~~~	4cl	20€
<b>Fanny Fougerat Petite Cigue</b> Cognac ~~~~~	4cl	13€
<b>Martell VSOP</b> Cognac ~~~~~	4cl	16€
<b>Martell XO</b> Cognac ~~~~~	4cl	48€
<b>Adrien Barut 6 ans d'âge</b> Calvados ~~~~~	4cl	15€
<b>Louis Sipp Poire Williams</b> Eau de vie ~~~~~	4cl	11€

## PORTOS

<b>Pessegueiro Blanc 2021</b> ~~~~~	4cl	10€
<b>Pessegueiro Red Vintage 2016</b> ~~~~~	4cl	16€

## VERMOUTHS

<b>Del Professor</b> Rouge ~~~~~	4cl	9€
<b>Dolin</b> Blanc ~~~~~	4cl	8€

## BRANDIES

## PORTOS

## VERMOUTHS

# Alcools

## VODKAS

<b>Absolut</b>	4cl	9€
<b>Absolut Elyx</b>	4cl	14€
<b>Beluga Noble</b>	4cl	15€
<b>Ferroni Clementine</b>	4cl	12€

## RHUMS

<b>Havana 3 ans</b>	4cl	9€
<b>Havana Club 7 ans</b>	4cl	12€
<b>Hechicera Solera</b>	4cl	15€
<b>Karukera Blanc</b>	4cl	10€
<b>Yaguara Organico</b> Cachaça	4cl	10€

## GINs

<b>Beefeater</b>	4cl	10€
<b>Centenaires Caviar Bleu "Grand Cru"</b>	4cl	14€
<b>Ferroni Juillet</b>	4cl	15€
<b>Léoube</b>	4cl	12€
<b>Monkey 47</b>	4cl	18€

## VODKAS

## RUMS

## GINs

## LIQUEURS

<b>L'Abricot du Roulot</b>	4cl	16€
<b>Limoncello Drunken Horse</b>	4cl	12€
<b>Chartreuse Jaune</b>	4cl	15€
<b>Chartreuse Verte</b>	4cl	15€
<b>Italicus</b>	4cl	10€
<b>Pegasus Eau d'Or</b>	4cl	9€
<b>Pegasus Minty</b>	4cl	12€

## AGAVES

<b>Del Maguey</b> Mezcal	4cl	14€
<b>Codigo Altos Bianco</b> Tequila	4cl	13€

## WHISKYS

<b>Ballantines finest</b>	4cl	9€
<b>Jameson</b>	4cl	10€
<b>Chivas 12</b>	4cl	12€
<b>Ferroni Rye 14 ans</b>	4cl	28€
<b>Fuji Single Blended</b>	4cl	18€
<b>Rabbit Hole Boxergrail</b>	4cl	13€

## LIQUEURS

## AGAVES

## WHISKIES

## Boissons chaudes

### CAFÉS

<b>Espresso</b> / Espresso	4€
<b>Espresso allongé</b> / Long coffee	4€
<b>Américain</b> / Americano	6€
<b>Double espresso</b> / Double espresso	7€
<b>Latte</b> / Latte	7€
<b>Capuccino</b> / Capuccino	7€
<b>Café frappé</b> / Iced coffee	8€

### THÉS

<b>Thé blanc Pai Mu</b> / Tan Pai Mu Tan white tea	6€
<b>Thé noir Earl Grey</b> / Earl Grey black tea	6€
<b>Thé vert au jasmin</b> / Jasmine green tea	6€
<b>Infusion verveine</b> / Verbena herbal infusion	6€
<b>Lemon Star bio</b> / Organic Lemon Star	6€

### EAUX

<b>Eau plate</b> / Still water	33cl	5€
<b>Eau gazeuse</b> / Sparkling water	33cl	5€
<b>Perrier</b>	33cl	7€
<b>Evian</b>	33cl	7€
<b>Badoit Rouge</b>	33cl	7€
<b>Evian</b>	75cl	10€
<b>Badoit Verte</b>	75cl	10€

### COFFEES

### TEAS

### WATERS

## Softs

### SODAS

<b>Citronnade</b> Pressoir de Provence	25cl	8€
<b>Coca Cola</b>	33cl	8€
<b>Coca Cola Zéro</b>	33cl	8€
<b>Orangina</b>	33cl	8€
<b>Thé glacé pêche</b> Pressoir de Provence	25cl	8€

### TONICS

<b>Drims Ginger Beer</b>	20cl	10€
<b>Drims Pamplemousse</b>	20cl	10€
<b>Drims Tonic</b>	20cl	10€
<b>Fever Tree Light</b>	20cl	9€
<b>Fever Tree Mediteranean</b>	20cl	9€

### KOMBUCHAS

<b>Hibiscus rose timur</b> Lokki	33cl	13€
<b>Kefir curcuma gingembre</b> Lokki	33cl	13€
<b>Kefir framboise buchu cranberry</b> Lokki	33cl	13€
<b>Mate agrumes</b> Lokki	33cl	13€

### SODAS

### TONICS

### KOMBUCHAS

## JUS DE FRUITS

### Softs

<b>Pomme / Apple</b> Domaine Les Calètes ~~~~~ 33cl	12€
<b>Abricot / Apricot</b> Pressoir de Provence ~~~~~ 25cl	9€
<b>Orange / Orange</b> Pressoir de Provence ~~~~~ 25cl	9€
<b>Provençal / Provençal Mix</b> Pressoir de Provence ~~~~~ 25cl	9€
<b>Tomate / Tomato</b> Pressoir de Provence ~~~~~ 25cl	9€

## FRUIT JUICES

## BIÈRES

### Sans alcool

<b>Divin Blonde Chenin Blanc 0</b> ~~~~~ 33cl	6€
<b>Divin IPA Sauvignon Blanc 0</b> ~~~~~ 33cl	6€

## BEERS

### Plats

## Plats froids

### SALADES & ENTRÉES

#### **Horiatiki** ~~~~~ 22€

La véritable salade grecque, tomates, concombre, feta, olives, origan  
The authentic Greek salad. Tomatoes, cucumbers, feta, olives, oregano

#### **Carpaccio de boeuf au Parmigiano** ~~~~~ 33€

Fines tranches de boeuf, copeaux de parmesan affiné, roquette, citron  
Beef carpaccio with Parmesan. Thin slices of beef, aged Parmesan shavings, arugula, lemon

#### **Tomates de Provence & Burrata** ~~~~~ 32€

Burrata crémeuse, sélection de tomates, huile d'olive basilic  
Provençal tomatoes & Fior di Latte. Creamy burrata, selection of tomatoes, basil-infused olive oil

#### **Carciofi à la Barigoule** ~~~~~ 33€

Salade d'artichauts, citron confit, herbes fraîches  
Artichokes à la Barigoule. Artichoke salad, candied lemon, fresh herbs

### SALADS & STARTERS

## Plats chauds

### PIZZAS

#### Pizza della Nonna ~~~~~ 32€

Mortadelle, burrata crémeuse, pistaches torréfiées  
Mortadella, creamy burrata, roasted pistachios

#### Pizza Margherita ~~~~~ 22€

Tomates, mozzarella, basilic  
Tomatoes, mozzarella, basil

### PÂTES

#### Mezzi paccheri courgettes & truffe ~~~~~ 45€

Pulpe de courgettes, truffe noire, Pecorino  
Mezzi paccheri with zucchini & truffle. Zucchini purée, black truffle, pecorino

#### Tagliatelle au ragoût della Nonna ~~~~~ 35€

Ragoût cuit doucement, légumes, tomates, parmesan  
Tagliatelle, slow-cooked ragù, vegetables, tomatoes, Parmesan

### PIZZAS

### PASTAS

## Desserts

### DESSERTS

#### Tiramisu della Nonna ~~~~~ 18€

Recette traditionnelle, mascarpone, café fort  
Traditional recipe, mascarpone, strong coffee

#### Salade de fraises au basilic ~~~~~ 17€

Fraises fraîches, zestes d'agrumes, sirop léger au basilic, glace au yaourt  
Fresh strawberries, citrus zest, light basil syrup, yogurt ice cream

#### Tarte della Nonna ~~~~~ 17€

Ricotta, citron, amandes  
Nonna's tart. Ricotta, lemon, caramelised almonds

### DESSERTS