



# Wellness Club



## Cocktails

**Amaretto Sour** 14,00€  
Cocktail doux et gourmand mêlant les arômes d'amande de l'amaretto à l'acidité du citron pour une texture soyeuse et équilibrée

**Espresso Martini** 14,00€  
Alliance élégante de vodka, liqueur de café et espresso fraîchement préparé, pour un cocktail intense et raffiné aux notes torréfiées

**Lazy Red Cheeks** 14,00€  
Mélange frais et fruité de vodka, fruits rouges et menthe fraîche, équilibré par une touche pétillante et désaltérante

**Mai Thai** 14,00€  
Cocktail exotique et rafraichissant aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux, subtilement relevé par la puissance du rhum et une touche d'amande

**Porn Star Martini** 14,00€  
Cocktail fruité et audacieux à la vanille et au fruit de la passion pour une expérience festive et gourmande

**Whiskey Sour** 14,00€  
Grand classique équilibré entre la rondeur du whiskey, la fraîcheur du citron et une légère douceur sucrée

## Mocktails

**Porn Star Martini 0%** 9,00€

**Lazy red cheek 0%** 9,00€

**Sorbet citron & infusion au thé** 9,00€

## Bière

**Carlsberg 5°** 3,60€  
en bouteille 25cl

## Vins & Bulles

**Prosecco DHF DOC** 9,00€ / 49,00€  
Une extra dry, fuité à la bulle fine et élégante, 100% Glera

**Ferrari Perlé DOC** 14,00€ / 99,00€  
100% Chardonnay, Le Perlé a une couleur jaune paille aux reflets dorés et un perlage fin et persistant. Une richesse aromatique très expressive au nez. Notre coup de cœur.

**Champagne Ruinart** 215,00€  
Blanc de Blancs, 100% Chardonnay qui apporte à ce champagne finesse et élégance, fraîcheur et vivacité

**Filomena Bianco** 6,00€ / 34,00€  
**by Malfati**  
Ce 100% chardonnay, nous donne un vin fin, élégant, harmonieux et légèrement fruité.

**Filomena Rosato** 6,00€ / 34,00€  
**by Malfati**  
100% cabernet, C'est un vin clair fin et délicat. Agréablement vivant, harmonieux et équilibré dans son bouquet.

## Softs

**Coca-Cola / Coca-Cola zéro** 4,00€

**Thé glacé 33cl** 6,00€  
Peach Cardamome  
ou Framboise Hibiscus

**Eaux Margherita 44cl** 6,00€  
Plate ou pétillante

## Cafés by Ily

**Espresso** 3,50€

**Americano** 3,50€

**Cappucino** 4,50€

**Latte Macchiato** 4,50€



UNE PETITE FAIM ?  
PARFAIT À PARTAGER AUTOUR D'UN APÉRITIF.



## Côté Salé

<b>Dégustation de mini arancini</b> Spécialité Sicilienne, boules de riz farcies selon l'inspiration du chef Salvatore	15,00€
<b>Duo de bruschettas à la tomate, olives vertes et taralli</b> La dolce vita à grignoter	11,00€
<b>Le Tacos italien</b> Cœur de laitue romaine façon César	17,00€
<b>La Caprese de Nonna Filomena contemporain</b> Tomates colorées, mozzarella di bufala et petit jus façon gaspacho	19,00€
<b>L'Avocado Beach Club</b> Tartare de thon, concombre et citron vert	19,00€

## Côté Sucré

<b>La salade de fruit de saison &amp; menthe</b> Que c'est bon, les fruits frais...	11,00€
<b>Le citron givré et son sorbet au citron maison</b> Comme sur la côte Amalfitaine... « Capri, c'est fini... »	11,00€
<b>Sorbet Apérol Spritz maison</b> La découverte du dessert phare de cet été, selon Elisabetta notre cheffe pâtissière	14,00€

*Pour les appétits généreux*

Notre carte lunch de la Trattoria vous attend de 12h à 14h30 pour déguster des plats plus cuisinés en terrasse ou en intérieur.

