

Menu LAGON

Poissons & Crustacés/ Fish & Shellfish

12h00 à 14h30 tous les jours -12:00 p.m. to 2:30 p.m.... every day!

Tataki d'espadon, sauce fruits de la passion, avocat **24 €** 

Swordfish tataki, passion fruit sauce, avocado

Tacos de homard/ Lobster Tacos **28 €** (3 pieces) 

Viande/ Meat

Empanadas de poulet, pommes de terre grenailles, sauce chimichurri provençale **32 €**

Chicken empanadas, baked potatoes & abodo sauce


Mas Burger boeuf « Black Angus » et frites maison **32 €**

Mas Burger "Black Angus" beef and homemade French fries

Végétal/ Vegetal

Empanadas de fromage, pommes de terre grenailles, sauce chimichurri provençale **28 €**

Cheese empanadas, baked potatoes Provençal chimihurry sauce

Ecrasé d'avocat comme un « Guacamole » **16 €** 

Smashed avocado like "Guacamole"

Salade Caesar traditionnelle/ Traditional Caesar salad **28 €**

Salade Niçoise/ Nicoise salad **28 €** 

Thon, radis, tomates, celeri branche, artichauts, olives, anchois, œuf

Tuna, radishes, tomatoes, celery, artichokes, olives, anchovies, egg

Assiette de fruits frais tranchés de saison/ Fresh sliced fruits **18 €**

Chariot de glaces et sorbets Maison / Homemade ice creams and sorbets **5 €/boule- scoop**

Desserts du jour du Lagon/ Desserts of the day **16 €**

Menu Enfant 32 € 3 plats avec 1 boisson/

Children's Menu **32 € 3 courses with 1 drink**

• **Entrée/ starter** Tomate Mozzarella/ Tomato mozzarella

• **Plat/ main** Cheese burger de boeuf ou Empanadas de poulet ou

Nuggets de Volaille, accompagné de frites maison Beef cheese burger or chicken empanadas or poultry nuggets, accompanied by homemade fries

• **Dessert du jour/ Desserts of the day**

Frites/ French fries **12 €**

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition au desk d'accueil. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/Produits à base de lait .

A list of allergens present in the dishes on the menu is available at the reception desk. All our card prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for your health.

Consume in moderation. Some products contain sulphites/

egg products/ Milk products. (07.07.2024) Plats bien être 

Plats sans gluten 

Menu LAGON GRILLADES

Vendredi, samedi, dimanche et lundi soir de 19h00 à 21h00 !

Friday, Saturday, Sunday and Monday evening from 7:00 p.m. to 9:00 p.m.!

GRILLADES AU BRAZERO « comme en Polynésie » & MEZZE -Formule unique à 60€ par personne hors boisson (32€ par enfant)
BRAZERO GRILL "like in Polynesia" & MEZZE -Menu at 60 € per person excluding drinks (32€ per kid)

ASSORTIMENT D'ENTREES à partager...

Taboulé de boulgour aux herbes fraîches, tomates, fruits de la passion
Salade d'aubergines confites, coriandre fraîche et citron vert
Hummus et falafel
Tartare de poisson comme à Tahiti au lait de coco

ASSORTMENT OF STARTERS to share...

Bulgur tabbouleh with fresh herbs, tomatoes, passion fruit
Candied eggplant salad, fresh coriander and lime
Hummus and falafel
Fish tartare like in Tahiti with coconut milk

GRILLADES AU BRASERO à partager...

Brochette de gambas grillées, fenouil, sauce vierge exotique
Côtelettes d'agneau aux épices douces, sauce chimichurri à la grenade
Pièce du boucher (entrecôte, faux filet...) et sauce pimentée
Brochette d'asperges parfumées à la caroube

BRAZERO GRILL to share...

Skewer of grilled prawns, fennel, exotic virgin sauce
Lamb chops with sweet spices, pomegranate chimichurri sauce
Butcher's piece (rib steak, sirloin steak, etc.) and spicy sauce
Asparagus skewer flavored with carob

DESSERTS

Assiette de fruits tranchés Ou Sélection de glaces et sorbet

DESSERTS

Sliced fruit Or Selection of homemade ice cream and sorbet,
homemade frosted lemon.Or dessert of the day

maison, citron givré Maison...Ou le dessert du jour

Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition au desk d'accueil. Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/Produits à base de lait .

A list of allergens present in the dishes on the menu is available at the reception desk. All our card prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol abuse is dangerous for your health.

Consume in moderation. Some products contain sulphites/

egg products/ Milk products. (05.08.2024) Plats bien être



Plats sans gluten



Créativité.... Coté COCKTAILS

Domaine Sangria (15cl) 24 €

Crème de pêche, jus d'ananas, sirop de canne, et une touche de vin blanc de la région
Peach cream, pineapple juice, cane syrup, and a touch of regional white wine

Méditerranéen Spritz (15cl) 24 €

Campari, pamplemousse, sirop de pamplemousse rose, Prosecco
Campari, grapefruit, pink grapefruit syrup, Prosecco

Punch Tempête TROPICALE (15cl) 24 €

Rhum Havana 3 ans, jus passion, jus d'orange, grenadine / Havana rum 3 years, passion fruit juice, orange juice, grenadine

Abricolada (15cl) 24 €

Rhum havana 3 ans, Nectar d'abricot Bergeron, sirop de coco et jus de citron / 3 year old Havana rum, Bergeron apricot nectar, coconut syrup and lemon juice

Basilic smash (15cl) 24 €

Gin, Basilic du jardin, sucre de canne / Gin, garden basil, cane sugar

Mojito Menthe – fruits rouges- passion ... (25cl) 21 €

Rhum blanc, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse
White rum, brown sugar, fresh mint, lime, sparkling water

Cocktails Classiques avec alcool / Classic cocktails with alcohol 21 € (16 € sans alcool / alcohol-free)

Boissons... Bien être/ Well-being drinks

Le fruit frais pressé minute/ Freshly squeezed fruit (18 cl) 9 €
Orange ou Citron ou Pamplemousse... / Orange or Lemon or Grapefruit...

Thé glacé Bio Maison/ Homemade organic iced tea 14 €

Café glacé Maison/ Homemade Iced Coffee 14 €

Café expresso, Décaféiné 6 € Double espresso 8 €

Latte/ Café au lait d'avoine, de soja.../ Oat and soy milk coffee... 10 €

Cappuccino au lait d'avoine, de soja.../Cappuccino with oat milk, soy milk.... 10 €

Ah l'affogato du LAGON ! Expresso & glace vanille/ Espresso & vanilla ice cream 12 €

Jus fraîchement centrifugé/ Freshly centrifuged juice (25 cl) 18 €

Votre cocktail avec nos fruits et légumes de saison ! / Your cocktail with our seasonal fruits and vegetables!

**Noix de coco fraîche à boire/ Fresh coconut
to drink (750grs) ! 18 €**



Jus de fruits & Sodas / Fruit Juices & Soft

Jus de fruits/ Fruit juice Maison Patrick Font (25 cl) 10 €

Nectar d'abricot Bergeron/ Jus de fraise/ Nectar poire Williams / Jus de tomate rouge/ Nectar pêche blanche/Nectar de Mangue

Bergeron apricot nectar/ Strawberry juice/ Williams pear nectar / Red tomato juice/ White peach nectar/ Mango nectar

Sodas/ Soft 7 €

Coca-Cola, Coca Zéro (33cl), Orangina (33cl), Sprite (33cl), Ginger Ale (20cl), Schweppes tonic (33cl), Ice tea (33cl)

Red Bull (25cl) 10 €

Eaux minérales/ Mineral water

Vittel (50cl) **7 €**
Vittel (100cl) **10 €**

San Pellegrino (50cl) **7 €**
San Pellegrino (100cl) **10 €**

Granité Maison Fraise ou Fruits de la passion / Strawberry or Passion Fruit Granita 16€ (18 cl)