

NAPA



PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE NAPA

*Réservez votre table pour le déjeuner
ou le dîner en scannant ce QR code.*



Prix nets TTC, service inclus.

Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



**MÉZÉS MÉDITERRANÉENS
À PARTAGER • 18€**
MEDITERRANEAN MEZZE TO SHARE

Houmous, aubergine fumée, tzatziki & pain pita
Hummus, smoked eggplant, Tzatziki & pita bread

TARAMA FUMÉ KALIOS • 12€
SMOKED TARAMA KALIOS

Zestes de citron
Lemon zest



TATAKI DE THON • 22€
TUNA TATAKI

Salade Mesclun, oignon pickles, mangue
et coriandre, citron, huile d'olive Kalios à la truffe blanche
*Mesclun salad, pickled onions, mango & coriander, lemon,
Kalios white truffle olive oil*



BURRATA CRÉMEUSE • 16€
CREAMY BURRATA

Burrata, figues & pêches rôties, miel de thym
Creamy burrata, figs & roasted peaches, thyme honey



**CARPACCIO DE BŒUF
HOLSTEIN MATURÉ • 18€**
AGED HOLSTEIN BEEF CARPACCIO

Fromage manchego, roquette, graines de moutarde & huile d'olive
Manchego cheese, arugula, mustard seeds & olive oil



PLATS SIGNATURES NAPA

VEGGIE

V

SALADE GRECQUE • 19€
GREEK SALAD

Tomates, feta, olives Kalamata, poivrons, concombres,
huile d'olive infusée au basilic
*Tomatoes, feta, Kalamata olives, peppers, cucumbers,
basil-infused olive oil*

SALADE CÉSAR • 22€
CÉSAR SALAD

Poulet fermier grillé, parmesan, salade romaine, poitrine fumée,
sauce César au café colombien
*Grilled free-range chicken, Parmesan, romaine lettuce, smoked
bacon & Caesar sauce with Colombian coffee*

TARTARE DE THON ROUGE • 26€
BLUEFIN TUNA TARTARE

Avocat, sauce soja, ponzu, salade
Avocado, soy sauce, ponzu, salad

V

**PASTA PACCHERI SAUCE
TOMATE & BURRATA • 19€**

PACCHERI PASTA, TOMATO SAUCE & BURRATA

Pâtes sauce tomates, courgettes, burrata & basilic
Pasta with tomato sauce, Zucchini, burrata & basil

BURGER • 22€

Bun, steak haché, cheddar, mayonnaise, iceberg,
tomates confites, oignons confits, frites
*Bun, beef patty, cheddar, mayonnaise, iceberg lettuce,
confit tomatoes, caramelized onions, fries*

ASSIETTE DE FRITES • 7€
FRENCH FRIES



PLATS SIGNATURES NAPA

V

VEGGIE



GLACES ARTISANALES UNE BOULE • 3,50€

ARTISANAL ICE CREAMS – ONE SCOOP

Glaces Kalios :

Vanille - *Vanilla*

Glaces La Roussière :

Noisette - *Hazelnut*

Chocolat - *Chocolate*

Caramel beurre salé - *Salted butter caramel*

Café - *Coffee*

Pêche de vigne - *Peach*

Framboise - *Raspberry*

Fraise - *Strawberry*

Citron jaune - *Lemon*

Orange sanguine - *Blood orange*

NOTRE SÉLECTION DE FRUITS GIVRÉS MAISON SORBETTI • 18€

SELECTION OF FROZEN FRUITS SORBETTI

Au choix Citron jaune – Mandarine – Passion

Choice of: lemon – mandarin – passion fruit

LE PLATEAU 3 FRUITS À PARTAGER • 54€

THE SHARING PLATTER OF 3 FRUITS

TROPICO PASSION • 10€

BASIL TROPICO PASSION

Mangues marinées aux fruits de la passion, zeste de citron vert,
mousse de chocolat blanc, crumble au piment d'Espelette

*Marinated mango with passion fruit, lime zest,
white chocolate mousse, Espelette pepper crumble*



COOKIE GÉANT À PARTAGER • 19€

GIANT COOKIE TO SHARE

Glaces au yaourt grec, vanille & pistache

Greek yogurt ice creams, vanilla & pistachio



PLATS SIGNATURES NAPA

Bar à Spritz



APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse
12€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco,
eau gazeuse, menthe fraîche
12€

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse
14€

SARTI SPRITZ

Sarti, Prosecco, eau gazeuse
14€

ITALICUS SPRITZ

Liqueur à la bergamote Italicus, Prosecco,
eau gazeuse
14€

CRODINO 00°

Sans alcool
9€

Cocktails classiques

BASIL SMASH

Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, basilic frais, blanc d'œuf.

14€

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

14€

MOJITO

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

14€

CUBA LIBRE

Rhum blanc, jus de citron vert, Coca Cola.

14€

BELLINI

Purée de pêche, crème de pêche, Prosecco

14€



Mocktails

BERRIES BAY

Framboise, jus de citron, soda de pamplemousse

10€

FLEUR D'ÉTÉ

Sirop de fleur de sureau, Cordial de pêche, jus de citron jaune, eau gazeuse

12€



Vins

	12cl	75cl
ROSÉS		
Domaine Gavoty – IGP Var Cigale – BIO	8€	35€
Minuty – Côtes-de-Provence Prestige – 2025	11€	52€
BLANCS		
Domaine Cazes – Côtes Catalanes Rolle in Stone – 2025	10€	45€
Domaine Vrignaud Petit Chablis – 2023	13€	65€
ROUGE		
Château de Montrevost – Bourgogne Les Fontenailles – 2024 BIO	14€	65€
CHAMPAGNE		
Michel Genêt – Champagne Grand Cru MG BB Nature – Blanc de Blanc – SA	20€	95€

Bières

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Stella	5,5€	9,5€
Hoegaarden blanche	6,5€	12€

BIÈRES BOUTEILLE

	33cl
Corona	7,5€
Corona 0%	6,5€

Apéritifs

	4cl
Ricard	6€
Limoncello	7€

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	6€
Fanta 33cl	6€
Fuze Tea Pêche 25cl	6€
Limonade 25cl	6€
Tonic Water 20cl	6,5€
Ginger Ale Fever Tree 20cl	6,5€
Ginger Beer Fever Tree 20cl	6,5€
Soda Pamplemousse Fever Tree 20cl	6,5€
Thé glacé maison 25cl	7€
RedBull 25cl	7€
Sirop à l'eau	7,5€
<i>Basilic, Fraise, Framboise, Menthe, Pêche, Citron, Fleur de sureau, Grenadine</i>	
Diabolo	6,5€
Sélection de jus de fruits frais Patrick Font 25cl	8€
<i>Orange, pomme, pêche de vignes, tomate, ananas, fraise, poire & abricot</i>	

Eaux

Evian 33cl	5€
Badoit Rouge 33cl	5€
Evian 75cl	7,5€
Badoit Rouge 75cl	7,5€

Bouissons chaudes

Expresso	2,5€
Double expresso	4€
Cappuccino	4,5€
Café au lait	4,5€
Chocolat Chaud	5€
Thés & infusions	4,5€
Ice coffee	6€