

LA CHICOULA DES ROCHES ROUGES

À GRIGNOTER

LIGHT DIPS

Chicoula Dips

Pain pita avec tzatziki, houmous, caviar d'aubergines ou tarama 11 € l'unité | 40 € pour 4
Pita bread with tzatziki, hummus, eggplant caviar or tarama 11 € per unit | 40 € for 4

Fritto de calamars, aioli et safran 20 €
Fried calamari with aioli and saffron

✧✧ Légumes croquants & bagna cauda 15 €
Crunchy vegetables & bagna cauda

Frites de panisses à la truffe* fraîche & fromage de brebis 18 €
Panisse fries with fresh truffle and sheep's milk cheese*

PIZZAS

DISPONIBLE DE 12H À 15H ET 18H À 21H - Available from 12:00 to 15:00 & from 18:00 to 21:00

Margherita 22 €
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, huile d'olive vierge extra, basilic frais
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, extra virgin olive oil, fresh basil

Regina 24 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, oregano

Napoli 24 €
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano

Diavola 26 €
Sauce tomate, mozzarella, spianata piquante, oignons rouges, poivre noir, piment
Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata, red onions, black pepper, chili

Quattro Formaggi 28 €
Crème fraîche, mozzarella, parmesan, gorgonzola, scamorza fumée, poivre noir
Fresh cream, mozzarella, parmesan, gorgonzola, smoked scamorza, black pepper

Caprina 25 €
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, roquette, miel, noix
Fresh cream, mozzarella, goat cheese, rocket salad, honey, walnuts

Tartufatta 36 €
Crème fraîche, mozzarella, champignons, roquette, truffe* râpée, huile d'olive vierge extra
Cream, mozzarella, mushrooms, rocket salad, grated truffle, extra virgin olive oil*

LES PLATS

MAINS

✧✧ Salade grecque Chicoula <i>Chicoula Greek salad</i>	26 €
Salade César <i>Caesar salad</i> Poulet ou anchois frits, bacon croustillant, sauce caesar aux anchois, parmesan <i>Chicken or fried anchovies, crispy bacon, anchovy Caesar dressing, parmesan</i>	26 €
✧✧ Quinoa Bowl — légumes, yaourt grec, avocat & herbes fraîches <i>Quinoa bowl with vegetables, greek yogurt, avocado & fresh herbs</i>	25 €
✧✧ Ceviche de daurade aux agrumes <i>Sea bream ceviche with citrus fruits</i>	27 €
✧✧ Mi-cuit de thon à la méditerranéenne, melon et pastèque <i>Mediterranean-style seared tuna, melon and watermelon</i>	32 €
Salade de tomate cœur de bœuf, figues et burrata <i>Oxhearts tomato salad, figs and burrata</i>	26 €
Fish & chips, sauce tartare <i>Fish & chips with tartare sauce</i>	32 €
Club sandwich poulet, bacon et frites <i>Chicken and bacon club sandwich with homemade fries</i>	34 €
Chicoula Burger Steak bœuf Black Angus, salades, tomates, coleslaw, confit d'oignons, cornichon et ketchup maison <i>Black Angus beef steak, lettuce, tomatoes, coleslaw, candied onion, pickles and homemade ketchup</i>	35 €



DESSERTS

✧✧ Salade de fruits frais de saison <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	15 €
Pizette Nutella, pistaches <i>Nutella pizette & Pistachios</i>	18 €
Panna cotta aux fruits rouges <i>Red berry panna cotta</i>	14 €
Nos pots de glaces & sorbets artisanaux Vanille, fraise, chocolat, citron jaune, pistache, melon, banane, café, caramel beurre salé <i>Our cups of artisanal ice creams & sorbets</i> <i>Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pistachio, melon, banana, coffee, salted butter caramel</i>	12 €

FRUITS GIVRÉS DE LA MAISON SORBETTI

FROZEN FRUITS FROM SORBETTI

POUR UNE PERSONNE AU CHOIX Citron, passion, orange <i>For one person to choose from</i> <i>Lemon, passion fruit, orange</i>	16 €
POUR DEUX PERSONNES AU CHOIX Noix de coco, ananas, mangue <i>For two to choose from</i> <i>Coconut, pineapple, mango</i>	60 €
LE PLATEAU À PARTAGER POUR 4 Banane, passion, demi coco, citron <i>Sharing platter for 4</i> <i>Banana, passion fruit, half coconut, lemon</i>	80 €

✧✧ Notre sélection bien-être *Our wellbeing selection*

Prix nets, TVA et service compris *Net prices, including VAT and service*
Viande origine France à l'exception du Bœuf Black Angus origine Irlande et Spianata origine Italie
Meat sourced from France, except for Black Angus beef, which is sourced from Ireland and Spianata from Italy
*Truffes blanche Tuber Aestivum d'Italie. *White Truffle Tuber Aestivum from Italy



Liste des allergènes
List of allergens

LES COCKTAILS CLASSIQUES

19 €

CLASSIC COCKTAILS

Espresso Martini · 13 cl

Vodka, liqueur de café, espresso, sirop vanille

Vodka, coffee liqueur, espresso, vanilla syrup

Margarita · 9 cl

Tequila, Cointreau, citron vert

Tequila, Cointreau, lime

Piña Colada · 13 cl

Rhum, jus d'ananas, crème de coco, citron vert

Rum, pineapple juice, coconut cream, lime

Daiquiri · 9 cl

Rhum, citron vert, sirop de sucre

Rum, lime, sugar syrup

Basil Smash · 9 cl

Gin, basilic, citron, sirop de sucre

Gin, basil, lemon, sugar syrup

Mai Tai · 12 cl

Rhum Blanc, Rhum Ambré, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat

White rum, aged rum, Cointreau, lime juice, orgeat syrup

Americano · 15 cl

Campari, Martini Rubino, soda water

Campari, Martini Rubino, soda water

Paloma · 16,5 cl

Tequila, citron vert, soda pamplemousse

Tequila, lime, grapefruit soda

LES SPRITZS • 18 CL

19 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Aperol, Prosecco, soda

Campari Spritz

Campari, Prosecco, soda

Campari, Prosecco, soda

Hugo Spritz

St-Germain, Prosecco, soda

St-Germain, Prosecco, soda

Italicus Spritz

Italicus, Prosecco, soda

Italicus, Prosecco, soda

Melo Spritz

Liqueur melon & amande, Prosecco, soda

Melon & almond liqueur, Prosecco, soda

Watermelon Spritz

Vodka, jus de pastèque, Prosecco, soda

Vodka, watermelon juice, Prosecco, soda



LES COCKTAILS À PARTAGER • 50 cl
SHARING COCKTAILS

50 €

Sangria rouge

Vin rouge, fruits frais, limonade

Red wine, fresh fruits, lemonade

Big Spritz

Aperol, Prosecco, soda

Aperol, Prosecco, soda

LES COCKTAILS SANS ALCOOL
MOCKTAILS

16 €

Lavande d'Été • 17 cl

Jus de pamplemousse, sirop lavande, basilic, citron, soda

Grapefruit juice, lavender syrup, basil, lemon, soda

Gin Fizz No ABV • 18 cl

Gin sans alcool, citron, sirop de sucre, soda

No ABV gin, lemon, sugar syrup, soda

Spritz No ABV • 18 cl

Martini Vibrante, French Bloom, soda

Martini Vibrante, French Bloom, soda

Bellini No ABV • 11 cl

Purée de pêche, French Bloom

Peach purée, French Bloom

Basil & Co • 15 cl

Cordial de basilic, jus de citron vert, collagène marin, jus de pomme

Basil cordial, lime juice, marine collagen, apple juice

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

SOMMELIER'S SELECTION

Blancs | *White Wines*

Côtes de Provence, Domaine de La Bouverie	12 cl - 11 €	75 cl - 48 €
Côtes de Provence, Château Sainte-Roseline, Lampe de Méduse	12 cl - 13 €	75 cl - 72 €
Sancerre, Pascal Jolivet		75 cl - 80 €
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet	12 cl - 18 €	75 cl - 85 €
Chablis 1 ^{er} Cru, Famille Savary		75 cl - 115 €
Côtes de Provence Château Vaudois, Cuvée Christelle		75 cl - 150 €

Rouges | *Red Wines*

Côtes de Provence, Château Sainte-Roseline, Lampe de Méduse	12 cl - 13 €	75 cl - 72 €
Côtes de Bordeaux, Le Versant, Famille Mitjavile	12 cl - 16 €	75 cl - 80 €

Rosés | *Rosé Wines*

Côtes de Provence, Domaine de La Bouverie, La Divine	12 cl - 11 €	75 cl - 48 €
Côtes de Provence, Château Sainte-Roseline, Lampe de Méduse - Cru Classé	12 cl - 13 €	75 cl - 72 € 150 cl - 140 €
Côtes de Provence, Minuty Rose & Or	12 cl - 16 €	75 cl - 82 € 150 cl - 160 €
Côtes de Provence, Minuty 281		75 cl - 135 €
Côtes de Provence, Château Vaudois, Cuvée Marie		75 cl - 150 €
Côtes de Provence, Eau de Source, Fondugues-Pradugues		75 cl - 65 €

Champagnes

Deutz Brut Classic	12 cl - 25 €	75 cl - 135 € 150 cl - 260 €
Deutz Brut Rosé	12 cl - 26 €	75 cl - 175 €

Prosecco

D.O.C Prosecco Riccadonna Extra Brut	12 cl - 14 €	75 cl - 60 €
--------------------------------------	--------------	--------------

Sans alcool | *Alcohol-free*

French Bloom Blanc de Blancs 0.0% Vol	12 cl - 14 €	75 cl - 60 €
---------------------------------------	--------------	--------------

SOFTS

Eaux | *Water*

Evian	33 cl - 7 € 75 cl - 10 €
Perrier	33 cl - 8 €
Badoit	75 cl - 10 €
Aquachiara eau microfiltrée (plate ou pétillante)	75 cl - 5 €
<i>Aquachiara microfiltered water (still or sparkling)</i>	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry · 33 cl	8 €
Orangina · 25 cl	8 €
Red Bull · 25 cl	10 €
Thé glacé maison (pêche ou framboise) · 33 cl	8 €
<i>Homemade iced tea (peach or raspberry)</i>	

Schweppes Premium Mixer

Original Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Pomelo	20 cl - 8 €
---	-------------

Jus Alain Milliat | *Alain Milliat Juices*

Pêche de vigne, abricot, ananas, tomate	33 cl - 11 €
<i>Vineyard peach, apricot, pineapple, tomato</i>	

Jus Maison | *Homemade Juices*

Orange, pamplemousse, citron, pomme	33 cl - 8 €
<i>Orange, grapefruit, lemon, apple</i>	

Noix de coco fraîche | *Fresh coconut*

Selon arrivage / <i>upon availability</i>	25 €
---	------

