

The background of the entire page is a light beige color, decorated with a repeating pattern of stylized tropical plants and birds. The plants include large, deeply lobed monstera leaves and smaller, feathery fern-like leaves. Interspersed among the foliage are several illustrations of toucans, shown in profile, perched on branches. The illustrations are in a muted, earthy brown color that matches the text.

# BLOOM

★★★★

VAN DER VALK SAINT AYGULF

.....

CARTE  
LUNCH & DRINK

.....

# LUNCH

## SALADES - SALADS

**SALADE CESAR** 19.00€  
Salade, tomates, poulet, oeuf dur,  
copeaux de Grana Padano, croutons,  
pignons, sauce César

*Salad, tomatoes, chicken, egg, Grana Padano  
cheese, croutons, pine nut, Caesar sauce*

.....

**SALADE DE SAUMON FUMÉ** 19.00€  
Salade, tomates, saumon fumé, avocat,  
concombre, oignon rouge, agrumes

*Salad, tomatoes, smoked salmon, avocado,  
cucumber, red onion, citrus*

.....

**SALADE CHÈVRE FRAIS** 19.00€  
Salade, tomates, betterave rouge,  
chèvre frais, bacon, croutons, noix,  
vinaigrette au miel

*Salad, tomatoes, beetroot, fresh goat cheese,  
bacon, croutons, walnut, honey vinaigrette*

## SUPLÉMENTS

Portion de frites - *Portion of French fries* 5.00€

Portion de frites de patates douces  
*Portion of fried sweet potato* 6.50€

Mayonnaise truffée - *Truffle mayonnaise* 2.50€

## PLATS - DISHES

**BLOOM BURGER** 22.00€  
Steak haché, cheddar, bacon, tomate, salade,  
sauce tartare, frites

*Beef hamburger, cheddar, bacon, tartar sauce,  
French fries*

**CLUB SAUMON** 19.00€  
Pain nordique, saumon fumé, avocat,  
concombre, fromage frais, salade frites

*Swedish bread, smoked salmon, avocado,  
cucumber, creamy cheese, salad, french fries*

**CLUB POULET** 19.00€  
Poulet, bacon, oeuf, tomates, salade,  
mayonnaise, frites

*Chicken, bacon, egg, tomatoes, salad,  
mayonnaise, French fries*

**POULET CROUSTILLANT** 15.00€  
Poulet frit, frites, salade,  
sauce barbecue

*Crispy chicken, French fries, salad, barbecuesaus*

**CROQUE BRIOCHÉ** 14.00€  
Pain brioché, jambon, fromage, frites, salade

*Toasted brioche bread sandwich, ham, cheese,  
french fries, salad*

**CROQUE RUSTIQUE** 15.00€  
Pain rustique, bresaola, pecorino poivré,  
potatoes, salade

*Toasted rustic bread sandwich, bresaola, pecorino  
black pepper cheese, potatoes wedges, salad*

SERVI TOUTE LA JOURNÉE • SERVED DURING ALL DAY

## FINGER FOOD

**ONION RINGS** sauce piquante 8.00€  
*With chili sauce*

**MINI-STICKS FROMAGE** sauce andalouse 8.00€  
*Mini cheese sticks, andalusian sauce*

**BEIGNETS DE CALAMARS** 8.00€  
sauce tartare  
*Calamari fritters tartar sauce*

**BITTER BALLEEN** (spécialité Néerlandaise) 9.00€  
sauce moutarde, mayonnaise  
*Dutch specialty with mayonnaise, mustard sauce*

**PORTION FRITES** *portion of French fries* 5.00€

**PORTION FRITES PATATES DOUCES** 6.50€  
*Portion of fried sweet potato*

**MAYONNAISE TRUFFÉE** *truffle mayonnaise* 2.50€

## MILK SHAKE

**PARFUMS AU CHOIX** servi avec chantilly 9.00€  
Vanille, café, chocolat, coco, fraise,  
citron, passion

*vanilla, coffee, chocolate, coconut, strawberry,  
lemon, passionfruit, served with whipped cream*

## MOMENT DE DOUCEUR

**COUPE DE FRAISE CHANTILLY** 9.00€  
*Strawberries, whipped cream*

**FRUITS** frais de saison 9.00€  
*Seasonal fresh fruit*

**PAVLOVA PASSION** 10.00€  
Meringue, coulis mangue/passion,  
glace passion, chantilly  
*Meringue, mango/passion fruit coulis,  
passion fruit sorbet, whipped cream*



## GLACES ARTISANALES

### CREMES GLACÉES

Vanille, café, chocolat, coco



### SORBETS

Raise, citron, passion

1 boule / 1 Scoop	4.00€
2 boules / 2 Scoops	7.00€
3 boules / 3 Scoops	10.00€
Chantilly / whipped cream	1.00€

## COUPES GOURMANDES

### COUPE EXPRESSO

Glace café, café, chantilly

Coffee ice cream, coffee, whipped cream

10.00€

### DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream

10.00€

### BANANA SPLIT

Banane, glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, chantilly

Banana, vanilla, chocolate, strawberries

ice cream, chocolate sauce, whipped cream

12.00€

## BOISSONS

### SOFT

Coca, Coca Zéro	33cl	5.00€
Fuze Tea, Orangina, Sprite	25cl	5.00€
Tonic	20cl	5.00€

### JUS DE FRUITS PAGO

Orange, pomme, ananas, abricot 20cl 5.00€

### FRUITS PRESSÉS

Orange et/ou citron 25cl 6.50€

### BOISSONS CHAUDES

Café espresso, café allongé, décaféiné	2.80€
Noisette	2.90€
Café au lait	3.00€
Double espresso, cappuccino	4.20€
Thés & infusions Nunshen	4.20€
Café Latté	4.80€
Café frappé chantilly, Café latté frappé	5.80€

### EAUX MINÉRALES

Evian / Badoit	1L 7.50€	50cl	6.00€
Badoit rouge		33cl	5.00€
Supplément Sirop			1.50€
Grenadine, fraise, pêche, citron, orgeat, menthe			

### BIÈRES

Bière sans alcool	33cl	5.80€
Pression Stella Artois	25cl	5.00€
Pression véritable Stella Artois	50cl	8.50€
Heineken	25cl	6.00€
Hoegaarden blanche	33cl	6.00€
Lefte blonde, Lefte brune	33cl	6.00€

### APÉRITIFS

Kir (cassis, pêche)	12cl	6.20€
Martini Bianco, Rosso	6cl	6.20€
Pastis, Ricard	4cl	5.20€

### RHUM

Havana Club, blanc ou brun (Cuba) - 40%	4cl	9.20€
Diplomatico (Venezuela) - 40%	4cl	11.80€
Zacapa 23 ans (Guatemala) - 40%	4cl	16.00€

### WHISKY'S

J&B - 40%	4cl	9.20€
Jack Daniel's - 40%	4cl	10.20€
Chivas rigal 12 ans - 40%	4cl	13.00€

### GIN TONIC'S

Tanqueray (UK)		
«London dry» - 43.1%	4cl	11.50€
Citadelle (France)		
«Reserve» - 44%	4cl	12.50€
Hendrick's (Ecosse)		
«Small batch» - 41,4%	4cl	12.50€

### TONIC WATER « THE LONDON ESSENCE »

- Indian tonic
- Grapefruit & rosemary
- Blood orange & elderflower

### DIGESTIFS 4CL

Get 27- 21%	8.80€
Limoncello - 25%	7.80€
Bailey's - 17%	8.80€
Cointreau - 40%	8.80€
Cognac Rémy Martin V.S.O.P - 40%	9.80€

## COCKTAILS

<b>ROSÉ BLOOM</b>	8.00€
Rosé, sirop d'hibiscus	
<b>PINK ROSÉ</b>	8.00€
Rosé, sirop de pamplemousse	
<b>SPRITZ</b>	9.50€
Prosecco, Cinzano, eau gazeuse	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	12.00€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange/ananas, grenadine	
<b>PINACOLADA</b>	12.00€
Rhum, jus d'ananas, coco	
<b>MOJITO</b>	12.00€
Rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, cassonade + supplément passion ou fruits rouges	0.50€

## MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b>	10.00€
Citron vert, menthe fraîche, jus de pomme, limonade, cassonade	
<b>VIRGIN PINA COLADA</b>	10.00€
Jus d'ananas, glace coco, citron vert	
<b>BLUE ICE</b>	10.00€
Tonic, citron, sirop de Curaçao	
<b>SWEET CHERRY LIME</b>	10.00€
Jus de cranberry, citron vert, sirop de cerise, cerise cocktail	

## VINS & CHAMPAGNES

	 12cl	 75cl
<b>CHÂTEAU DES DEMOISELLES</b>		
Cuvée Charme des Demoiselles		
Rouge, blanc, rosé - A.O.P	5.50€	27.00€
<b>DOMAINE DES PLANES</b>		
Cuvée FLAMANT		
rosé - A.O.C BIO	6.50€	32.00€
Cuvée SANGLIER		
rouge - A.O.C BIO	6.50€	32.00€
<b>DOMAINE DE MALARTIC VINTUS</b>		
Côte de Gascogne - Blanc doux	6.50€	32.00€
<b>DOMAINE DE MAIRAN</b>		
Chardonnay - Blanc	7.00€	35.00€
<b>DOMAINE SAINTE ROSELINE</b>		
Cuvée lampe de méduse - cru classé		
Rouge, blanc, rosé - BIO	8.20€	42.00€
<b>PROSECCO SENSI</b>	75cl	34.00€
<b>CHAMPAGNE</b>		
HEIDSIECK MONOPOLE	75cl	66.00€
<b>CHAMPAGNE POMMERY BRUT</b>	75cl	90.00€
<b>CHAMPAGNE RUINART BRUT</b>	75cl	110.00€