

CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

À PARTAGER, ENTRÉES & SALADES
TO SHARE, STARTERS & SALADS

PLATS & DOUCEURS
MAIN COURSES & SWEETS

MENU LOUNGE 12h00
LOUNGE MENU

COCKTAILS
COCKTAILS

APÉRITIFS
APERITIF

CARTE DES VINS
WINE MENU

SOFTS & BOISSONS CHAUDES
SOFT & HOT DRINKS

LISTE DES ALLERGÈNES
LIST OF ALLERGENS



À PARTAGER To share

SHRIMP LOLLIPOPS 18

Sucettes de crevettes croustillantes, sauce aigre-douce
Crispy shrimp lollipops, sweet & sour sauce

BEEF TACOS 21

Galettes de blé, effiloché de boeuf français mariné, mousse d'avocat, coriandre, salsa roja, ciboulette
Wheat tacos, French marinated beef, avocado mousse, coriander, salsa roja, chives

TRUFFLE POTATO MILLEFEUILLE 18

Millefeuille croustillant de pommes de terre, parmesan râpé, mayonnaise truffée
Crispy potato millefeuille, grated parmesan cheese, truffle mayonnaise

BAO BUN 19

Pain bao maison au sésame, effiloché de porc français cuit à basse température, pickles de concombre, harissa, jeunes pousses de mesclun
Homemade bao bun with sesame seeds, slow cooked shredded French pork, cucumber pickles, harissa, mesclun baby greens

FALAFELS & HOUMOUS 15

Houmous, falafels de pois chiches, crème d'ail
Hummus, chickpea falafel, garlic cream

TUNA CRISPY RICE 24

Tartare de thon rouge, risotto croustillant, sriracha, gel citron, pickles d'oignon rouge
Red tuna tartare, crispy risotto, sriracha, lemon gel, red onion pickles

SPINY LOBSTER ROLLS 32

Pain brioché, chair de langouste, mayonnaise à la bisque de homard, épices cajun, aneth
Brioche bread, lobster meat, lobster bisque mayonnaise, Cajun spices, dill

EDAMAME 12

Fèves edamame et fleur de sel
Edamame beans and " fleur de sel "

ENTRÉES & SALADES Starters & Salads

CEVICHE 24

Ceviche de loup de mer, jalapeños, avocat, patate douce, maïs, oignon rouge
Sea bass ceviche, jalapeños, avocado, sweet potato, corn, red onion

VITELLO TONNATO 23

Fines tranches de rôti de veau français cuit à basse température, copeaux de parmesan, sauce à base de thon, câpres, anchois, citron
Thin slices of low-temperature roast French veal, parmesan shavings, tuna sauce, capers, anchovies, lemon

GREEK FREAK SALAD 26

Tomates coeur de boeuf, feta AOP, grenade, concombre, céleri, poivron, pastèque, menthe, olives noires, vinaigre balsamique et huile d'olive
Local tomatoes, feta AOP, pomegranate, cucumber, celery, bell pepper, watermelon, mint, black olives, balsamic vinegar and olive oil

SUMMER BODY SALAD 29

Coeur de laitue, mousse d'avocat, crevettes roses, suprêmes d'agrumes, vinaigrette yuzu
Lettuce heart, avocado mousse, prawns, citrus fruit segments, yuzu vinaigrette

MENU ENFANTS Kids menu 18

Nuggets de poulet croustillants servis avec frites maison ou légumes du marché
OU penne à la tomate façon napolitaine 
crispy chicken nuggets served with home fries or market vegetables OR Neapolitan-style tomato penne

•
Une boule de glace au choix de notre Maître artisan glacier
a scoop of artisanal ice cream

•
Sirop ou citronnade maison *Syrup or homemade lemonade*

Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available on request / Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

 végétarien /  vegan

WIFI : SFR_87EF / Mot de passe - Password : Dry-Villefranche

PLATS SIGNATURES

Signature dishes

POULP' FICTION 31

Poulpe snacké au pimenton, caviar d'aubergine, sauce vierge

Snacked octopus with pimenton, eggplant caviar, sauce vierge

LOUP DE MER 36

Filet de loup de Cannes, déclinaison de carottes en tagliatelles, purée de carotte au cumin, carotte fâne braisée, émulsion bisque de homard et lait de coco

Local sea bass fillet, carrot tagliatelle, carrot purée, braised sauteed carrot, lobster bisque emulsion and coconut milk

SHAWARMA 29

Pain pita, poulet mariné, houmous, crème d'ail, oignon rouge, tomate, laitue, herbes fraîches, taboulé libanais

Pita bread, marinated chicken, hummus, garlic cream, red onion, tomato, lettuce, fresh herbs, Lebanese tabbouleh

SUPER BACON CHEESEBURGER 32

Pain brioché du boulanger, steak de boeuf charolais (180g), scarmoza fumée, bacon croustillant, salade romaine, oignon rouge, sauce Dry, frites triple cuisson

Brioche baker's bread, Charolais beef steak (180g), smoked scarmoza, crispy bacon, romaine salad, red onion, Dry sauce, triple cooked home fries

PLUMA IBÉRIQUE 37

Pluma de porc ibérique, risotto de fregola sarde, maïs, chorizo, abricot, lait de coco, coriandre

Iberian pork pluma, Sardinian fregola risotto, corn, chorizo, apricot, coconut milk, coriander

LINGUINE À LA LANGOUSTE 59

Linguine à la langouste, bisque de homard, tomates Datterini

Spiny lobster linguine, lobster bisque, Datterini tomatoes

WOK DE LÉGUMES 26

Nouilles de riz, légumes sautés, gingembre, citronnelle, sauce teriyaki (supp. crevettes croustillantes + 6)

Rice noodles, sautéed vegetables, ginger, lemongrass, teriyaki sauce (add crispy shrimps + 6)

Garnitures supplémentaires Extra sides

Frites triple cuisson Triple cooked home fries 	10	Saladine de mesclun Mesclun baby salad 	8
Légumes du moment Market vegetables 	10	Caviar d'aubergine Eggplant caviar 	10

DOUCEURS

Sweets

COOL DOWN ●●9 / ●●●13

Sélection de glaces et sorbets de notre Maître artisan glacier (demandez à votre serveur la sélection de parfums de glaces)

Ice-creams and sorbets selection from our "Maître artisan glacier" (ask your waiter for a selection of ice cream flavors)

CAVIAR DE MYRTILLES 16

Smoothie myrtilles, noisettes torréfiées, caviar de myrtilles

Blueberry smoothie, roasted hazelnuts, blueberry caviar

DÔME MANGUE COCO 15

Biscuit sablé, mousse coco et chocolat blanc, surprise mangue-citron vert, zestes d'agrumes

Shortbread cookie, coconut and white chocolate mousse, mango-passion surprise, citrus zest

MILLEFEUILLE CARAMEL 17

Arlettes croustillantes, crème à la vanille, caramel passion et beurre salé

Crunchy tiles, vanilla cream, salted butter and passion fruit caramel

COOKIE LOVERS 19

Cookie géant aux pépites de chocolat et noisettes, glace à la crème d'Isigny

One-pan cookie, chocolate chips, hazelnut, Isigny Ice cream

Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available on request / Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.



végétarien /



vegan

WIFI : SFR_87EF / Mot de passe - Password : Dry-Villefranche

MENU LOUNGE dès 12h00

Lounge menu from 12.00

SHRIMP LOLLIPOPS 18

Sucettes de crevettes croustillantes, sauce aigre-douce

Crispy shrimp lollipops, sweet & sour sauce

BEEF TACOS 21

Galettes de blé, effiloché de boeuf français mariné, mousse d'avocat, coriandre, salsa roja

Wheat tacos, French marinated beef, avocado mousse, coriander, salsa roja

TRUFFLE POTATO MILLEFEUILLE 18

Millefeuille croustillant de pommes de terre, parmesan râpé, mayonnaise truffée

Crispy potato millefeuille, grated parmesan cheese, truffle mayonnaise

BAO BUN 19

Pain bao maison au sésame, effiloché de porc français cuit à basse température, pickles de concombre, harissa, jeunes pousses de mesclun

Homemade bao bun with sesame seeds, slow cooked shredded French pork, cucumber pickles, harissa, mesclun baby greens

FALAFELS & HOUMOUS 15

Houmous, falafels de pois chiches, crème d'ail

Hummus, chickpea falafel, garlic cream

TUNA CRISPY RICE 24

Tartare de thon rouge, risotto croustillant, sriracha, gel citron, pickles d'oignon rouge

Red tuna tartare, crispy risotto, sriracha, lemon gel, red onion pickles

SPINY LOBSTER ROLLS 32

Pain brioché, chair de langouste, mayonnaise à la bisque de homard, épices cajun, aneth

Brioche bread, lobster meat, lobster bisque mayonnaise, Cajun spices, dill

EDAMAME 12

Fèves edamame et fleur de sel

Edamame beans and " fleur de sel "

Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available on request

Prix nets en euros, service compris - la maison n'accepte pas les chèques.

 végétarien /  vegan

WIFI : SFR_87EF / Mot de passe - Password : Dry-Villefranche

COCKTAILS CRÉATION

signature cocktails

DRY'S SECRET GARDEN 18

Gin Bombay Sapphire, jus de concombre frais, jus de citron vert, sirop de basilic, jus de gingembre bio, sirop d'agave

Bombay Sapphire gin, fresh cucumber juice, lime juice, basil syrup, organic ginger juice, agave syrup

MÉDITERRANÉE 19

Vodka Grey Goose, jus de pamplemousse frais pressé, jus de citron, sirop de vanille, huile de romarin

Grey Goose vodka, freshly squeezed grapefruit juice, lemon juice, vanilla syrup, rosemary oil

GUAPARITA 19

Tequila Patrón Silver, Cointreau, crème de cassis, jus de citron vert, sirop de vanille, tonic La French

Tequila Patrón Silver, Cointreau, blackcurrant liquor, lime juice, vanilla syrup, La French tonic

LE SACRE 21

Champagne Palmer & Co brut, liqueur d'abricot, amaretto, old fashioned bitter, twist d'orange

Palmer & Co brut champagne, apricot liqueur, amaretto, old fashioned bitter, orange twist

IMPEACHMENT 19

Vodka Grey Goose infusée à la verveine, sirop de pêche, jus de citron, fee foam, Italicus, crème de pêche

Grey Goose vodka infused with verbena, peach syrup, lemon juice, fee foam, Italicus, peach cream

FRENCH SPRITZ 17

Liqueur St Germain, Prosecco Extra Dry, tonic La French, citron jaune

St Germain liquor, Extra Dry Prosecco, La French tonic, lemon

COCKTAILS (PRESQUE) CLASSIQUES

classics with a twist

SPICY TOMMY'S MARGARITA 20

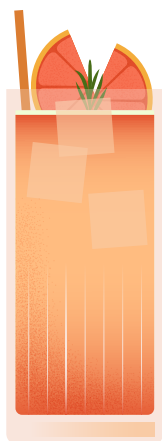
Tequila Patrón Reposado, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave, sel de piment

Patrón Reposado tequila, Cointreau, lime juice, agave syrup, chilli salt

MOJITO PROVENÇAL 18

Liqueur de thym, génépi, citron vert, menthe, tonic La French

Thyme liqueur, genépi, lime, mint, La French tonic



JALISCO ESPRESSO MARTINI 19

Tequila Patrón XO Cafe, Baileys, shot d'expresso, sirop de pistache

Tequila Patrón XO Cafe, Baileys, espresso shot, pistachio syrup

GOLD 'N' STORMY 18

Rhum Bacardi Oro, liqueur St Germain, ginger ale, citron vert, angostura bitter

Bacardi Oro rum, St Germain liquor, ginger ale, lime, angostura bitter

AMARETTO LOVE SOUR 18

Amaretto, liqueur de framboise, jus de citron vert, rhubarb bitter, fee foam

Amaretto, raspberry liquor, lime juice, rhubarb bitter, fee foam

PASSION FRUIT MARTINI 21

Vodka Grey Goose, liqueur de fruit de la passion, Aperol, jus de citron vert, sirop de vanille, fee foam, servi avec un shot de champagne Palmer & Co brut

Grey Goose vodka, passion fruit liquor, Aperol, lime juice, vanilla syrup, fee foam, served with a shot of Palmer & Co brut champagne

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande (entre 16 et 21)

Classic cocktails are available upon request (between 16 to 21)

SANS ALCOOL

spirit-free

DRY'S GARDEN 14

Jus de concombre frais, jus de citron vert,

sirop de basilic, jus de gingembre bio, sirop d'agave

Fresh cucumber juice, lime juice,

basil syrup, organic ginger juice, agave syrup

JARDIN D'ÉTÉ 14

Jus de pomme bio, sirop de fleur de sureau, jus de fraise, jus de citron

Organic apple juice, elderflower syrup, strawberry juice, lemon juice

APRÈS-MIDI À SÉVILLE 14

Thé noir froid, jus d'orange frais pressé, jus d'ananas, jus de citron, sirop de cannelle, eau de fleur d'oranger

Cold black tea, freshly squeezed orange juice, pineapple juice, lemon juice, cinnamon syrup, blossom orange water

ROSITA SPRITZ 14

Jus de pamplemousse frais pressé, martini Vibrante, sirop d'orange sanguine, tonic La French, huile de romarin

Freshly squeezed grapefruit juice, martini Vibrante, blood orange syrup, La French tonic, rosemary oil



BAR À GIN

Gin menu

Bombay Sapphire 40° 19

(Angleterre - England)

Gin Bombay Sapphire, sirop de basilic, citron vert, baies roses, tonic Fever Tree

Bombay Sapphire gin, basil syrup, lime, pink berries, Fever Tree tonic

Hendrick's 41,4° 22

(Écosse - Scotland)

Gin Hendrick's, jus de concombre, poivre blanc de Malabar, tonic Fever Tree

Hendrick's gin, cucumber juice, Malabar white pepper, Fever Tree tonic

Citadelle 44° 20

(France)

Gin Citadelle, old fashioned bitter, zeste d'orange, menthe, tonic Fever Tree

Citadelle gin, old fashioned bitter, orange zest, mint, Fever Tree tonic

Gin XII 42° 20

(Provence - France)

Gin XII, citron vert, cardamome bitter, tonic Fever Tree méditerranée

Gin XII, lime, cardamome bitter, Fever Tree Mediterranean tonic

Monkey 47 47° 26

(Allemagne - Germany)

Gin Monkey 47, sirop de fleur de sureau, citron vert, baies de verveine, tonic Fever Tree

Monkey 47 gin, elderflower syrup, lime, verbena berries, Fever Tree tonic

BIÈRES Beers

Carlsberg (lager) (pression/draft)

Blue Coast Blanche / IPA (craft, local) (33cl)

Blue Coast Latitude 0° sans alcool (craft, local) (33cl)

Corona extra (Mexican lager) (35cl)

Brasserie du Comté n°3 ambrée bio (craft, local) (33cl)

APÉRITIFS Aperitifs

Ricard 3cl

Campari 6cl

Martini Bianco, Rosso 6cl

Martini Vibrante 6cl

SPIRITUEUX Spirits

Whisky (4cl)

Johnnie Walker Red Label (Écosse)

Monkey Shoulder (Écosse)

Bulleit Rye (USA)

Woodford Reserve Double Oaked (USA)

Togouchi Premium (Japon)

Rhum (4cl)

Bacardi Carta Blanca (Puerto Rico)

Bacardi Oro (Puerto Rico)

Don Papa Baroko (Philippines)

Kraken Black Spiced (Trinité et Tobago)

Santa Teresa 1796 (Venezuela)

Tequila & mezcal (4cl)

Casadores (Mexique)

Patrón Silver (Mexique)

Patrón Reposado (Mexique)

Patrón El Cielo (Mexique)

Tequila Patrón XO Cafe (Mexique)

Mezcal Herencia de Sanchez (Mexique)

Dégustation de tequila Patrón

Silver (2cl), Reposado (2cl), El Cielo (2cl)

Vodka (4cl)

Grey Goose (France)

Beluga Noble (Russie)

Grands Domaines (France)

Gin (4cl)

Bombay Sapphire (Angleterre)

Hendrick's (Écosse)

Citadelle (France)

Monkey 47 (Allemagne)

XII (Provence)

Pisco (4cl)

Pisco El Gobernador (Chili)

LIQUEURS & DIGESTIFS

Baileys (6cl)

Get 27 / Get 31 (6cl)

Fernet Branca (6cl)

Cointreau (6cl)

Grand Marnier (6cl)

Limoncello Scoglia (6cl)

Grappa Podere (6cl)

Cachaça Ypioca (6cl)

Amaretto Disaronno (6cl)

Génépi (6cl)

WINE MENU

Champagnes et vins pétillants

Champagne & sparkling wines

Palmer & Co brut réserve

Billecart-Salmon brut réserve

Billecart-Salmon brut rosé

Amour de Deutz brut millésimé 2011

Louis Roederer Cristal vintage 2012

Prosecco DOC Volparessa Extra Dry

French Bloom rosé (sans alcool)

Blancs White

Côtes de Provence AOP cuvée Belle Promesse (bio) Domaine Reillanne

Méditerranée IGP Chardonnay Les Grains Domaine Marrenon

Pouilly-fumé Domaine de Ladoucette

Sancerre Domaine Serge Laloue

Chablis AOC Domaine de Pedrycourt

Meursault AOC Domaine Michelot 2020

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru Grandes Ruchottes Domaine Paul Pillot 2014

Corton-Charlemagne Domaine Vincent Girardin 2009

Rosés Rosé

Méditerranée IGP cuvée Hippy (bio)

Côtes de Provence AOP Château Roubine cru classé cuvée Lion & Dragon (bio)

Côtes de Provence AOP Minuty cuvée M

Côtes de Provence AOP Château Minuty cru classé cuvée Rose & Or

Bandol AOC Domaine Ray-Jane (bio)

Rouges Red

Corse et Languedoc Corsica and Languedoc

Mas Janeil IGP pays d'Oc cuvée Syrah Grenache Domaine François Lurton

Calvi AOP cuvée Fiumeseccu Domaine Alzipratu

Vallée du Rhône Rhône Valley

Saint Joseph AOP cuvée silice Domaine Coursodon

Côte du Rhône AOP cuvée Rouge Carmin (biodynamie) Domaine des Aphillanthes

Côte Rôtie AOP les Jumelles Domaine Paul Jaboulet Aîné 2020

Cornas Vieilles Vignes Domaine Alain Voge 2012

Bourgogne Burgundy

Hautes Côtes de Beaune Domaine Germain

Gevrey Chambertin Domaine Henri de Villamont 2018

Pommard 1^{er} Cru Les Argilières Domaine Lejeune 2015

Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru Clos de la Maréchale Domaine Mugnier 2017

Bordeaux Bordeaux

Haut-Médoc AOP Moulin La Lagune

Château Sociando Mallet 2015

Château Brane Cantenac 2016

Château Talbot 2009



18



84

115

150

380

700



12

52

17

75

11

48

39

74

66

13

56

115

420

550

13

39

56

11

48

65

59

10

76

45

145

220

13

56

130

210

440

64

155

240

290

EAUX MINÉRALES Spring waters

Thonon (plate) *Thonon (still)*

8 (75cl)

Vals (pétillante) *Vals (sparkling)*

8 (75cl)

SOFTS Soft drinks

Coca-Cola / Zero 33cl

7

Perrier 33cl

7

Fever Tree tonic / ginger ale / méditerranée 25cl

7

Orangina 25cl

7

7Up 33cl

7

Jus d'orange, de pamplemousse ou de citron frais pressé 20cl

9

Freshly squeezed orange, grapefruit or lemon juice 20cl

Jus de fruits (bio) Jus de Rêve 25cl (ananas / pomme / abricot / tomate)

7

Organic fruit juices by Jus de Rêve 25cl (pineapple / apple / apricot / tomato)

Citronnade 45cl (au naturel / fleur de sureau / gingembre / hibiscus)

7

Lemonade 45cl (plain / elderflower / ginger / hibiscus)

Thé glacé maison 45cl (citron / pêche blanche / hibiscus)

Homemade Ice tea 45cl (lemon / white peach / hibiscus)

8

BOISSONS CHAUDES Hot drinks

Expresso, décaféiné, noisette *Espresso, decaffeinated, espresso with milk*

4

Café américain *American coffee*

5

Double espresso

7

Flat white

7

Cappuccino

7

Latte, latte glacé *Latte, Iced latte*

9

Café glacé *Iced coffee*

8

Thés Kusmi Tea

Thés verts : gingembre et citron / menthe bio

7

Green teas : ginger and lemon / organic mint

Thés noirs : earl grey bio / ceylan bio

7

Black teas : organic Earl grey / organic ceylan

Infusions : camomille bio / verveine

7

Infusions : organic chamomile / verben

Supplément lait / lait de soja / lait d'avoine

1

Extra milk / soy milk / oat milk

Supplément café

3

Extra coffee

Supplément sirop (noisette / vanille / caramel / pistache)

1

Extra syrup (hazelnut / vanilla / caramel / pistachio)



LISTE DES ALLERGÈNES

LIST OF ALLERGENS

SHRIMP LOLLIPOPS

Oeuf, crustacés, gluten, moutarde
Egg, crustacean, gluten, mustard

BEEF TACOS

Gluten
Gluten

TRUFFLE POTATO MILLEFEUILLE

Lactose, oeuf, moutarde
Milk, egg, mustard

BAO BUN

Gluten, sésame
Gluten, sesame

FALAFELS

Lactose
Milk

TUNA CRISPY RICE

Poisson, lactose, oeuf, moutarde,
sésame
Fish, milk, egg, mustard, sesame

SPINY LOBSTER ROLLS

Gluten, crustacés, lactose, céleri,
oeuf, moutarde
*Gluten, crustacean, milk, celery, egg,
mustard*

EDAMAME

Soja
Soy

CEVICHE

Poisson
Fish

VITELLO TONNATO

Lactose, poisson, oeuf, moutarde
Milk, fish, egg, mustard

GREAK FREAK SALAD

Lactose, céleri
Milk, celery

SUMMER BODY SALAD

Crustacés, moutarde
Crustacean, mustard

POULP'FICTION

Mollusques, fruits à coque
Mollusks, nuts

LOUP DE MER

Poisson, crustacés, lactose
Fish, crustacean, lactose

SHAWARMA

Gluten, lactose
Gluten, milk

SUPER BACON CHEESEBURGER

Gluten, oeuf, moutarde, lactose
Gluten, egg, mustard, milk

PLUMA IBÉRIQUE

Gluten, lactose
Gluten, milk

LINGUINE À LA LANGOUSTE

Gluten, crustacés, lactose
Gluten, crustacean, milk

WOK DE LÉGUMES

Soja, sésame
Soy, sesame

FRITES TRIPLE CUISSON

Aucun
None

LÉGUMES DU MOMENT

Aucun
None

SALADINE DE MESLUN

Aucun
None

CAVIAR D'AUBERGINE

Aucun
None

PENNE À LA NAPOLITAINE

Gluten
Gluten

COOL DOWN

Lactose, oeuf
Milk, egg

CAVIAR DE MYRTILLES

Fruits à coque
Nuts

DÔME MANGUE COCO

Lactose, oeuf
Milk, oeuf

MILLE-FEUILLES CARAMEL

Lactose, oeuf, gluten
Milk, egg, gluten

COOKIE LOVERS

Gluten, lactose, oeuf, fruits à coque
Gluten, milk, egg, nuts