



LE CAFÉ DES SPORTS

Tourette-sur-Loup

CAPITALE DE LA VIOLETTE

BOISSONS FRAÎCHES / SOFT DRINKS

Coca-Cola	33 cl	3.20 €
Coca-Cola Zéro	33 cl	3.20 €
Ice Tea	33 cl	3.20 €
Perrier	33 cl	3.20 €
Orangina	25 cl	3.20 €
Schweppes Agrum'	25 cl	3.20 €
Schweppes Tonic	25 cl	3.20 €
Diabolo	33 cl	2.50 €
Sirop à l'eau	33 cl	2.00 €
Supplément sirop		0.20 €

BIÈRES / BEERS

PRESSION / DRAFT BEER

	25 cl	50 cl
1664 (5,5°)	3.00 €	6.00 €
Picon bière / Beer with Picon	3.50 €	
Grimbergen blonde (6,6°) / Grimbergen Blonde	3.80 €	7.60 €
Fada IPA artisanale de Provence (5°) / Fada IPA Local craft	4.00 €	8.00 €
Supplément sirop / Extra syrup	0.20 €	

BOUTEILLE / BOTTLED BEER

	33 cl
Leffe brune (6,5°) / Leffe Brown	4.50 €
Leffe blonde (6,6°)	4.50 €
Fada blonde artisanale de Provence (5,5°) / Local craft	5.00 €
Heineken Double 0.0	5.00 €
Corona (4,5°)	5.50 €
Desperados (5,9°)	5.50 €
Kwak (8,4°)	5.50 €
Duvel (8,5°)	5.50 €
Tripel Karmeliet (8,4°)	6.00 €
Mort Subite Kriek (4,5°)	6.00 €

Eaux minérales / Mineral waters

	25 cl	50 cl	100 cl
Evian		3.50 €	5.00 €
Vittel	2.80 €	3.50 €	5.00 €
San Pellegrino	2.80 €	3.50 €	5.00 €
Badoit		3.50 €	5.00 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Pago	20 cl	3.50 €
ACE, Orange, Abricot, Pamplemousse, Banane		
ACE, Orange, Apricot, Grapefruit, Banana		
100% Jus d'ananas / Pineapple juice		3.50 €
100% Jus de tomate / Tomato juice		3.50 €
Jus ABC pomme / Apple ABC juice		3.50 €
Jus d'orange pressé / Freshly squeezed orange juice		4.50 €



APÉRITIFS / APERITIFS

San Bitter (10 cl)	2.20 €
Ricard / Pastis 45° (2 cl)	2.30 €
Kir (12 cl)	3.00 €
Campari 25° (4 cl)	3.50 €
Martini Bianco 14,4° (4 cl)	3.50 €
Martini Rosso 14,4° (4 cl)	3.50 €
Porto Rozes Tawny (4 cl)	3.50 €
Suze 15° (4 cl)	3.50 €
Kir pétillant (12 cl)	4.80 €

WHISKY

Whisky 40° (4 cl)	4.20 €
Bushmills Original 40° (4 cl)	6.00 €
Singleton 40° (4 cl)	6.00 €
Jack Daniel's (4 cl)	6.00 €
Chivas Regal 12 ans 40° (4 cl)	8.00 €



RHUM

Havana Club 3 ans 37,5° (4 cl)	6.00 €
Havana Añejo Especial 37,5° (4 cl)	6.00 €
Rhum Clément (4 cl)	6.00 €
Diplomático Reserva Exclusiva 40° (4 cl)	8.00 €
Rhum Don Papa 7 ans 40° (4 cl)	8.00 €

COCKTAILS

Negroni (8 cl)	6.00 €
Virgin Mojito (33 cl)	6.50 €
Spritz (33 cl)	8.00 €
Hugo Spritz (33 cl)	8.00 €
Mojito (33 cl)	8.00 €
Campari Spritz (33 cl)	8.00 €



VINS / WINES

ROUGES / RED WINES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOP Côtes-du-Rhône	4.60 €	9.00 €	18.00 €	24.00 €
Thomas Bassot – Grenache et Syrah. Robe grenat foncé, touche végétale en finale. La matière est fluide et gourmande. Un vin qui rend joyeux ! Thomas Bassot – Grenache & Syrah. Deep garnet colour, a vegetal touch on the finish. Smooth and gourmand palate. A wine that makes you happy!				
IGP Pays d’Oc BIO	5.40 €	10.50 €	19.00 €	28.00 €
Pinot noir – Secret de Lunes. Vin léger et frais, plein de plaisir. Pinot Noir – Secret de Lunes. Light and fresh, full of pleasure.				
IGP Méditerranée / Côté Mer	2.60 €	6.00 €	10.50 €	

ROSÉS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Méditerranée / Mirati	4.60 €	9.00 €	18.00 €	24.00 €
Cinsault, grenache et carignan. Notes de fruits blancs, de pamplemousse, associant fraîcheur des agrumes et notes épicées. Cinsault, Grenache & Carignan. Notes of white fruits and grapefruit, combining fresh citrus with spicy notes.				
AOP Côtes de Provence / L’Amoureuse (Domaine Clos Gauthier)	5.40 €		19.00 €	28.00 €
Grenache, Cinsault et Syrah. Robe pétale de rose. Un nez fin et délicat de fruits rouges pour une bouche ample et délicate. Un vin gourmand, équilibré et délicat. Grenache, Cinsault & Syrah. Petal-pink colour. A fine, delicate nose of red fruits, with a generous yet delicate palate. A gourmet, balanced and elegant wine.				
IGP Méditerranée / Côté Mer	2.60 €	6.00 €	10.50 €	

BLANCS / WHITE WINES

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d’Oc Chardonnay / La Baie du Soleil	4.60 €	9.00 €	18.00 €	24.00 €
Un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraîchissante. A well-defined nose with aromas of white-fleshed fruits, followed by a smooth, lively and refreshing palate.				
AOP Côtes de Provence / L’Amoureuse (Domaine Clos Gauthier)	5.40 €		19.00 €	28.00 €
100% Rolle. Robe pâle aux reflets or. Un nez expressif aux arômes de fruits blancs. Bien équilibré en bouche avec une finale fraîche et acidulée. 100% Rolle (Vermentino). Pale colour with golden highlights. Expressive nose with white-fruit aromas. Well-balanced palate with a fresh, zesty finish.				
IGP Méditerranée / Côté Mer	2.60 €	6.00 €	10.50 €	



FORMULES PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST MENUS

Boisson chaude + jus de fruits frais + viennoiserie Hot drink + fresh juice + pastry		8.00 €
Boisson chaude + jus de fruits frais + tartine beurre & confiture Hot drink + fresh juice + toast with butter & jam		9.00 €
Boisson chaude + viennoiserie + jus de fruits frais + omelette nature Hot drink + pastry + fresh juice + plain omelette		16.00 €
Boisson chaude + viennoiserie + jus de fruits frais + omelette jambon ou fromage Hot drink + pastry + fresh juice + ham or cheese omelette		18.00 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café Espresso		1.50 €
Café allongé / Long coffee		1.60 €
Noisette / Espresso with a dash of milk		1.60 €
Décaféiné / Decaf espresso		1.60 €
Petit café crème / Small latte / coffee with milk		2.50 €
Grand café crème / Large latte / coffee with milk		2.80 €
Cappuccino		3.00 €
Chocolat chaud / Hot chocolate		3.00 €
Thé / Tea		2.50 €
Thé au lait / Tea with milk		3.00 €
Supplément lait / Extra milk		0.20 €

DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	4.50 €
Cognac Baron de Chastelard	6.00 €
Cognac Hennessy VS	8.00 €
Armagnac VS	8.00 €
Limoncello	4.50 €



DESSERTS

Les desserts sont détaillés sur l'ardoise
Desserts are detailed on the slate

CAFÉ GOURMAND
Gourmet coffee

6.00 €

8.00 €



GLACES / ICE CREAM

1 boule — 1 scoop 2.50 €

2 boules — 2 scoops 5.00 €

3 boules — 3 scoops 7.00 €

Supplément chantilly 1.00 €
Whipped cream supplement



PLATS

PLAT DU JOUR – Consultez l’ardoise

Daily special / consult the slate

BURGER DU MOMENT – Consultez l’ardoise

Accompagnement frites maison

Burger of the moment – consult the slate

Served with homemade french fries

14.50 €



MENU ENFANT (jusqu’à 12 ans)

Nuggets ou steak haché + frites maison + sirop

Children’s menu (up to 12 years)

Nuggets or minced steak + homemade french fries + syrup

8.00 €

SALADES

SALADE CÉSAR

Salade, poulet, œuf, parmesan, olives, tomates, oignons, croûtons

CAESAR SALAD

Salad, chicken, egg, parmesan cheese, olives, tomatoes, onions, croutons

14.00 €



SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Salade, toasts chèvre et miel, jambon montagnard, tomates, oignons

WARM GOAT CHEESE SALAD

Salad, goat cheese and honey toast, mountain ham, tomatoes, onions

15.00 €

SALADE OCÉANE

Salade, saumon, avocat, citron, tomates, croûtons

SEAFOOD SALAD

Salad, salmon, avocado, lemon, tomatoes, croutons

16.00 €

SALADE FRAÎCHEUR

Salade, concombre, avocat, pamplemousse, tomates, oignons

FRESH SALAD

Salad, cucumber, avocado, grapefruit, tomatoes, onions

14.00 €



SNACKS

CROQUE-MONSIEUR ET SA SALADE 11.00 €
Toasted sandwich with ham, cheese and salad

CROQUE-MADAME (2 ŒUFS) ET SA SALADE 12.50 €
Toasted sandwich with ham, cheese, 2 fried eggs and salad

CROQUE-SAUMON ET SA SALADE 13.00 €
Toasted sandwich with salmon, cheese and salad

CROQUE-CHÈVRE ET SA SALADE 13.00 €
Toasted sandwich with goat cheese and salad

Supplément frites maison 3.50 €
French fries supplement



VIANDES

ENTRECÔTE 19.50 €
Accompagnement frites maison
BEEF STEAK
With homemade french fries

STEAK HACHÉ 12.50 €
Accompagnement frites maison
MINCED STEAK
With homemade french fries

Sauce en supplément 1.50 €
Sauce supplement

Salade en supplément 1.50 €
Salad supplement



FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 6.00 €
Cheese plate



❧ Tél: 09 52 44 01 21 ❧



Wifi Gratuit



Notre Menu

