



Bienvenue à L'Endroit.

Un lieu qui t s'impose comme une véritable signature varoise, imaginée pour profiter pleinement de la Méditerranée.

Transats, déjeuners au soleil, cocktails, musique et sunsets face à la mer...

Ici, chaque moment a un goût de vacances.

Toute l'équipe est ravie de vous recevoir, installez-vous, profitez, on s'occupe du reste.

Welcome to L'Endroit.

A place that has become a true signature of the French Riviera, designed to fully embrace the Mediterranean lifestyle.

Sunbeds, sunny lunches, cocktails, music and sunsets by the sea...

Here, every moment feels like a holiday.

Our team is delighted to welcome you! Enjoy the moment, we'll take care of the rest.



ALL DAY

14 cl à 24 cl

Pina Colada Frozen – 13 €

Rhum, ananas, coco, vanille
Crémeux, tropical et rafraîchissant

Daiquiri Fraise Frozen – 13 €

Rhum, fraise, citron vert
Fruité, vif et glacé

French 83 – 12 €

Gin, citron, romarin, Prosecco, miel
Notre twist méditerranéen du French 75

Le Jardin – 12 €

Vodka, citron vert, menthe fraîche, oleo saccharum
Frais, végétal et élégant

Margarita Passion Frozen – 13 €

Tequila, passion, citron vert
Intense, exotique et solaire

Nuit Blanche – 12 €

Vodka, chocolat blanc, passion, citron vert
Doux, tropical et sensuel

Brise Salée – 12 €

Gin tonic, agrumes, salicorne, poivre de Sichuan
Minéral, iodé et rafraîchissant

Moscow Mule – 12 €

Vodka, gingembre, citron vert
Épicé, frais et intemporel

Méditerranée – 12 €

Gin, Saint-Germain, basilic frais, citron vert
Floral, herbacé et lumineux

Aperol Spritz – 12 €

Le grand classique italien

Hugo Spritz – 13 €

Sureau, menthe fraîche, Prosecco
Léger et estival

Italicus Spritz – 13 €

Bergamote, boutons de rose, Prosecco
Floral, délicat et raffiné

CHAMPAGNES & PETILLANTS

	Verre	75 cl	150 cl
Bollinger – Spéciale cuvée	●	140 €	●
Louis Roederer – Cristal	●	430 €	950 €
Dom Pérignon – Vintage	●	430 €	●
Leblond-Lenoir	15 €	●	●
Perrier-Jouët – Belle Époque	●	430 €	●
Louis Roederer – Collection	19 €	110 €	210 €
Ruinart Rosé	●	195 €	●
Ruinart Blanc de Blancs	●	170 €	●
Prosecco	10 €	48 €	●
Sparkling Roseblood	●	80 €	●
Excessive Blanc – Sans Alcool	●	55 €	●

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS SIGNATURES

14 cl à 24 cl

Le Figuier - 13 €

Campari infusé à la figue, gin à la feuille de figuier, vermouth rouge
Amer, végétal et méditerranéen

Velours Rouge - 13 €

Bourbon, fraise, vanille, poivre noir, vin rouge
Gourmand, épicé et profond

Les Îles - 13 €

Rhum agricole, banane, macadamia, citron vert
Exotique, gourmand et velouté

Nuit d'Azur - 13 €

Gin, violette, pois papillon, bière blanche
Floral, frais et aérien

La Garrigue - 13 €

Vodka infusée au thym, romarin, huile d'olive
Herbacé, salin et résolument méditerranéen

Soleil Épicé - 13 €

Tequila infusée au curry, coco, ananas, citron vert
Solaire, exotique et épicé

Framboise Sauvage - 13 €

Rhum infusé à la framboise et au gingembre, citron vert
Fruité, vif et légèrement épicé

Le Vent du Soir - 13 €

Bourbon, Campari à la figue, coco toastée, agrumes
Rond, élégant et enveloppant

MOCKTAILS SIGNATURES

14 cl à 24 cl

Virgin Daiquiri Fraise & Passion - 9 €

Fraise, passion, citron vert
Fruité, glacé et rafraîchissant

Virgin Colada - 9 €

Coco, vanille, ananas
Crémeux, tropical et solaire

Basilic Riviera - 9 €

Basilic frais, citron vert, eau gazeuse
Végétal, frais et méditerranéen

Detox d'Été - 9 €

Pamplemousse, gingembre frais, hibiscus, menthe
Léger, frais et revitalisant

Rose d'Été - 10 €

Rose, cranberry, citron vert, limonade
Floral, frais et délicatement fruité

Mirage - 10 €

Pois papillon, gingembre, menthe fraîche, ginger beer sans alcool
Vif, épicé et rafraîchissant

Éclipse Tropicale - 10 €

Passion, grenade, ananas, agrumes
Exotique, solaire et intense

Rouge Sauvage - 10 €

Fraise, thé noir à la cannelle, vanille infusée au poivre noir
Gourmand, épicé et élégant

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

POUR COMMENCER

Poêlée de coquillages – 15 €

Sauteed shellfish

Beignets de fleurs de courgettes – 14 €

Zucchini flower fritters

Salade de fenouil – 9 €

Citron frais, herbes du jardin, parmesan et pignons torréfiés

Fennel salad, fresh lemon and garden herbs, parmesan
and toasted pine nuts

Chiffonnade de jambon Corse AOP – 14 €

Finely sliced Corsican ham AOP

Artichauts et baby poivrons fumés – 12 €

Aïoli maison

Smoked artichokes and baby peppers, homemade aioli

Fritto misto – 16 €

Rémoulade maison

Fritto misto, homemade remoulade

PIZZETTA

Pizzetta à la truffe noire – 19 €

Crème, parmesan affiné et copeaux de truffe

Black truffle pizzetta, creamy base, aged Parmesan and shaved truffle

COMPTOIR PETROSSIAN

Caviar : Œufs d'esturgeon, l'Ossetra développe des saveurs subtiles, marines et délicatement noisettées.

TARAMAS – 100G

Crabe royal – 19 €

Corail d'oursin – 19 €

Rillettes de saumon – 16 €

Œufs de truite – 19 €

Accompagné de pain pita

CAVIAR – 30G – 110 €

Accompagné de blinis et crème aux herbes

CAVIAR – 50G – 170 €

Accompagné de blinis et crème aux herbes

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SALADES

César de L'Endroit - 23 €

Caesar salad

La Vегgie - 23 €

Quinoa, avocat, tomates, maïs et halloumi grillé
Veggie bowl with quinoa, avocado, tomato, corn and grilled halloumi

Salade de poulpe à la ligure - 26 €

Pommes de terre nouvelles, vinaigrette à la moutarde
Ligurian-style octopus salad, baby potatoes and wholegrain mustard

Salade de queues de langouste - 28 €

Cœur de sucrine, avocat, pamplemousse et sauce cocktail
Lobster tail salad with baby gem lettuce, avocado, grapefruit
and cocktail sauce

Burrata crémeuse - 19 €

Melon de saison et jambon Corse AOP
Creamy burrata, seasonal melon and Corsican ham AOP

LE CRU

Tartare de bœuf de L'Endroit - 18 €

L'Endroit beef tartare

Ceviche de loup - 22 €

Lait de coco, citron vert, mangue fraîche et toasts grillés
Sea bass ceviche, coconut milk, lime, fresh mango and toasted bread

Tartare de crabe et avocat - 24 €

Crab and avocado tartare

Tataki de thon - 20 €

Graines de moutarde, sauce mandarine caramélisée
et salade aux graines
Seared tuna tataki with mustard seeds, caramelized mandarin sauce and mixed seed salad

PÂTES

Linguini alle vongole - 28 €

Linguine alle vongole

Linguines à la poutargue - 33 €

Linguine with bottarga

Tagliatelles all'arrabbiata - 24 €

Tagliatelle all'arrabbiata

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

À PARTAGER & GRANDES PIÈCES

Tagliatelles, langouste et burrata - 86 €

Bisque de langouste, citron grillé

Tagliatelle pasta with lobster and burrata, lobster bisque, grilled lemon

Tomahawk de veau - 10 €/100 gr

Façon escalope milanaise, "oreille d'éléphant"

Garniture et sauce au choix pour deux personnes

Veal tomahawk Milanese-style, "elephant ear"

Côte de bœuf - 10 €/100 gr

Garniture et sauce au choix pour deux personnes

Prime rib

Pêche du jour : loup, dorade... 11 €/100gr

Beurre blanc, aioli d'Espelette et garniture au choix

Catch of the day: sea bass, sea bream...

LE VIVIER

Langouste 19 €/100 gr

Garniture et sauce au choix pour deux personnes

LA VIANDE

Filet de bœuf - 36 €

Sauce Madère, pommes de terre fondantes

Beef tenderloin, Madeira sauce, fondant potatoes

Côtelettes d'agneau - 32 €

Jus d'agneau et garniture au choix

Lamb chops with lamb jus and side dish

Burger signature de L'Endroit - 29 €

Sauce pistou, mozzarella fondante, steak de bœuf enrobé de lard,
tomate cœur de bœuf et oignons crispy

Garniture au choix

L'Endroit signature burger, pistou sauce, melted mozzarella, bacon-wrapped beef burger,
heirloom tomato and crispy onions

Demi-poulet désossé rôti - 28 €

Sauce tartare, pommes de terre grenaille rôties
au beurre et romarin

Roasted boneless half chicken, tartar sauce, butter-roasted baby potatoes with rosemary

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE POISSON

Filet de loup - 28 €

Ecrasé de pommes de terre au thym citron, sauce gremolata
Sea bass fillet, mashed potatoes with thyme and lemon and gremolata dressing

Tentacules de poulpe - 30 €

Pommes de terre grenaille rôties, rouille et mayonnaise à l'Espelette
Octopus tentacle, roasted baby potatoes, rouille and Espelette pepper mayonnaise

Pavé de maigre - 34 €

Spaghetti de courgettes du pays, caponata sicilienne, sauce vierge
Meagre fillet, local zucchini spaghetti, Sicilian caponata and vierge sauce

Camerones - 38 €

Purée au chorizo et sauce chimichurri
Grilled prawns, chorizo mashed potatoes and chimichurri sauce

MENU ENFANT

16 €

Un sirop

Aiguillettes de poulet panées ou filet de poisson, une garniture au choix
Une boule de glace au choix

Fraise, citron, mandarine, fruit de la passion, vanille, chocolat noir

ACCOMPAGNEMENTS

6 €

Frites maison
Homemade fries

Écrasé de pommes de terre au thym
Mashed potatoes with thyme

Pommes de terre rôties
Roasted potatoes

Poêlée légumes croquants
Crunchy vegetables

Salade romaine
Romaine salad

Frites à la truffe - 9 €
Truffle fries

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DESSERTS SIGNATURE

Fraises & nuage yaourt - 13 €

Fraises fraîches, mousse légère au yaourt grec, granola coco croustillant, nectar de fraise réduit et menthe fraîche

Fresh strawberries from Hyères, light greek yogurt mousse, crispy coconut granola, reduced strawberry nectar reduction and fresh mint

Tarte soufflée chocolat & vanille bourbon - 15 €

Cœur chocolat noir fondant, biscuit moelleux cacao, praliné noisette fleur de sel et glace vanille bourbon

Warm dark chocolate center, soft cocoa sponge, hazelnut praline with fleur de sel and bourbon vanilla ice cream

Cheesecake exotique - 14 €

Crémeux cheesecake vanille, streusel coco citron vert, mangue fraîche, fruits exotiques et coulis passion

Vanilla cheesecake cream, coconut and lime streusel, fresh mango, exotic fruits and passion fruit coulis

Tiramisu de L'Endroit - 13 €

Crémeux mascarpone aérien, dulce de leche, biscuit savarin imbibé café-vanille et nougatine croustillante

Light mascarpone cream, dulce de leche, coffee-vanilla soaked savarin biscuit and crunchy nougatine

Churros fourrés à la pâte à tartiner - 16 €

Pâte à tartiner maison et dulce de leche

Churros, homemade spread and dulce de leche

À PARTAGER

Brioche perdue XXL - 20 €

Brioche artisanale caramélisée, glace noisette, pâte à tartiner façon Bueno et chouchous croustillants

Caramelized artisanal brioche, hazelnut ice cream, Bueno-style spread and crunchy caramelized peanuts

Pavlova signature - 24 €

Grande meringue croustillante à partager, crémeux mascarpone vanille, fruits rouges et fruits du moment, coulis maison

Large crispy meringue to share, vanilla mascarpone cream, red berries and seasonal fruits, homemade coulis

Fruit givré XL - 35 €

Ananas, mangue, coco

Frozen pineapple, mango and coconut to share

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

by Philippe Faur Maître Artisan — 4 € la boule

Sorbets

Fraise, citron jaune, mandarine, pêche blanche, litchi, fruit de la passion

Strawberry, lemon, mandarin, white peach, lychee, passion fruit

Crèmes glacées

Vanille Bourbon, chocolat noir, café, caramel fleur de sel, menthe chocolat, noisette

Bourbon vanilla, dark chocolate, coffee, salted caramel, mint chocolate, hazelnut

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS ROSÉS

	Verre	75 cl	150 cl	300 cl
Domaine Ott – Château Romassan AOP Bandol	•	60 €	•	•
Chateau d’ Estoublon – Roseblood AOP Côteaux Varois	10 €	44 €	85 €	172 €
Château Galoupet – G de Galoupet AOP Côtes de Provence	•	46 €	•	•
Château Sainte Marguerite – Fantastique AOP Côtes de Provence	•	55 €	105 €	•
Domaine Clos Réal – Réal AOP Côtes de Provence	6 €	28 €	•	•
Domaine de la Portanière – Pierrefeu AOP Côtes de Provence	•	32 €	•	•
Domaine de la Sanglière – Prestige AOP Côtes de Provence	8 €	38 €	•	•
Domaine La Courtade – Les terrasses AOP Côtes de Provence	•	45 €	•	•
Domaine Ott – Clos Mireille AOP Côtes de Provence	12 €	55 €	105 €	•
Minuty – Rosé et Or AOP Côtes de Provence	•	65 €	125 €	•

VINS BLANCS

PROVENCE	Verre	75 cl
Château Estoublon – Roseblood AOP Coteaux d’Aix-en-Provence	10 €	44 €
Château Sainte Marguerite – Fantastique AOP Côtes de Provence	•	62 €
Domaine du Clos Réal – Réal AOP Côtes de Provence	6 €	28 €
Domaine de la Portanière – Pierrefeu AOP Côtes de Provence	•	32 €
Domaine de la Sanglière – Prestige AOP Côtes de Provence	8 €	39 €
Domaine La Courtade AOP Côtes de Provence	•	45 €
Domaines Ott – Clos Mireille AOP Côtes de Provence	12 €	65 €
Minuty Blanc et Or AOP Côtes de Provence	•	70 €

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS BLANCS

BOURGOGNE	75 cl
Domaine des Héritières	42 €
AOP Chablis	
Domaine Chanson	130 €
AOP Chassagne-Montrachet	
LOIRE	
Paul Cornaud	55 €
AOP Pouilly-Fumé	
Saint-Romble	47 €
AOP Sancerre	
SUD-OUEST	
Colombelle	28 €
IGP Côtes de Gascogne	
VALEE DU RHONE	
M. Chapoutier – Invitar	97 €
AOP Condrieu	

VINS ROUGES

	Verre	75 cl
BORDEAUX		
Chasse Spleen	●	90 €
AOP Moulis en medoc		
BOURGORGNE		
Maison Louis Latour	●	51 €
AOP Bourgogne		
Joseph Drouhin	●	180 €
AOP Vosne-Romanée		
Louis Latour	●	130 €
AOP Nuits-Saint-Georges		
PROVENCE		
Domaine Ott – Château Romassan	●	78 €
AOP Bandol		
Château Sainte Marguerite – Fantastique	●	63 €
AOP Côtes de Provence		
Domaine de la Sanglière – Prestige	10 €	39 €
AOP Côtes de Provence		
Domaine du Clos Réal – Réal	8 €	30 €
AOP Côtes de Provence		
Chateau Estoublon – Basalte	●	42 €
AOP Baux de Provence		
VALLE DU RHONE		
M. Chapoutier – Pie VI	●	118 €
AOP Châteauneuf-du-Pape		
Domaine Michelas St Jemms	12 €	43 €
AOP Crozes-Hermitage		
Domaine Courbis – L'île roche	●	46 €
AOP Saint-Joseph		

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

APÉRITIFS

Martini – Porto – Campari – 6 €

8 cl

Pastis – Ricard – 5 €

3 cl

Suze – 6 €

4 cl

Kir – 8 €

12 cl

Kir Royal – 16 €

12 cl

SOFTS

Coca-Cola – Coca-Cola Zero – Coca-Cola Cherry – Limonade – Perrier – 5 €

33 cl

Fuze Tea Pêche – Sprite – Fanta – Orangina – Schweppes Agrumes – 5 €

25 cl

Jus de fruits

Abricot – Ananas – Framboise – Hibiscus, Fraise, Menthe – Orange

Orange, Carotte, Pomme – Pamplemousse – Poire – Pomme – Tomate – 7 €

24 cl

Ginger Beer – 5 €

20 cl

Sirop – 3 €

2 cl

COFFEE BAR

Café – Décaféiné – 3 €

Noisette – 3,5 €

Double café – Double décaféiné – Latte – Macchiato – 5 €

Cappuccino – Café crème – Chocolat chaud – Thé – Infusion – 4,5 €

BIÈRES

Budweiser – Hoegaarden – 5 €

25 cl

Budweiser – Hoegaarden – 9 €

50 cl

Fada Abricot – Fada Chill Lemon – Desperados – Corona Cero – 7 €

33 cl

EAUX

Thonon (plate) – Vals (pétillante) – 7 €

75 cl

Thonon (plate) – Vals (pétillante) – 4 €

33 cl

Chateldon (plate) – 9 €

75 cl

DIGESTIFS

Eaux de vie (poire, mirabelle) – 8 €

4 cl

Chartreuse verte – 15 €

4 cl

Cointreau – 10 €

4 cl

Fernet Branca – 6 €

6 cl

Get 27 – Get 31 – Amaretto – Bailey's – Limencello – 8 €

6 cl

Armagnac – 8 €

4 cl

Cognac Hennessy VSOP – 20 €

4 cl

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

WHISKY

	Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
Jack Daniel's No. 7	9 €	110 €
Jack Daniel's Honey – Apple – Blackberry	9 €	•
William Lawson's	8 €	•
Woodford Reserve	18 €	•
Jameson	10 €	•
Nikka From The Barrel	18 €	•
Talisker 10 ans	16 €	•
Monkey shoulder	12 €	150 €

GIN

	Verre 4 cl	Bouteille 50 cl	Bouteille 70 cl
Bombay Sapphire	9 €	•	120 €
Gin Mare	14 €	•	•
Monkey 47	19 €	150 €	•
Nikka Coffey Gin	15 €	•	•
Hendrick's	14 €	•	150 €

RHUM

	Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
Carta Oro	9 €	•
Bumbu Original	13 €	140 €
Bumbu XO	16 €	190 €
Bumbu Cream	11 €	•
Diplomático	14 €	150 €
Eminente 10 ans	18 €	•
Bacardi 8	12 €	•
Saint James 1997	45 €	•

TEQUILA

	Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
Don Julio 1942	29 €	600 €
El Jimador	7 €	•
Mezcal	15 €	300 €
Patrón Silver	12 €	190 €
Patrón Reposado	15 €	250 €
Patrón XO Café	13 €	•
Clase Azul Reposado	25 €	500 €

VODKA

	Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
Grey Goose	9 €	150 €
Grey Goose Magnum	•	350 €
Grey Goose Berry	12 €	•
Grey Goose Altius	20 €	320 €

Prix TTC, service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.