Bienvenue à L'Endroit.
Un lieu qui 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
10h - 18h

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

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.

PLAGE & PLACETTE

11h - 14h

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 patty, heirloom tomato and crispy onions

César de L'Endroit – 23 €
L'Endroit Caesar salad

Burrata crémeuse – 19 €
Melon de saison et jambon Corse AOP
Creamy burrata, seasonal melon and Corsican ham AOP

DESSERTS

Churros fourrés à la pâte à tartiner – 16 €
Pâte à tartiner maison et dulce de leche
Churros, homemade spread and dulce de leche

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.

AFTER DARK

A partir de 19h

Nuit Ardente – 15 €
Mezcal, tequila, passion, truffe noire
Fumé, intense et vibrant

Lune sur la Mer – 13 €
Vodka, Chambord, rose, cranberry
Floral, délicat et nocturne

Soleil Brûlant – 13 €
Tequila infusée au jalapeño, mangue, galanga
Épicé, exotique et solaire

Jardin de Nuit – 14 €
Limoncello, pandan, chartreuse, framboise
Végétal, épicé et mystérieux

Chaleur d'Été – 13 €
Tequila infusée au jalapeño, agrumes, oleo saccharum
Frais, vif et légèrement pimenté

Espresso Martini – 12 €
Vodka, café, vanille
Intense et velouté

Dernière Vague – 13 €
Assemblage de rhums, falernum, agrumes, absinthe
Intense, complexe et nocturne

Brise Salée – 12 €
Gin tonic, agrumes, salicorne, poivre de Sichuan
Minéral, iodé et rafraîchissant

French 83 – 12 €
Notre twist méditerranéen du French 75
Gin, citron, romarin, prosecco, miel

CHAMPAGNES & PETILLANTS

	12 cl	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.

TAPAS

10h - 22h30

Artichauts & baby poivrons fumés – 12 €
Aïoli maison
Smoked artichokes and baby peppers, homemade aioli

Chiffonnade de jambon Corse AOP – 14 €
Finely sliced Corsican ham AOP

Beignets de fleurs de courgettes – 14 €
Zucchini flower fritters

Fritto misto – 16 €
Rémoulade maison
Fritto misto, homemade remoulade

A partir de 18h

Belle bruschetta toastée – 24 €
Burrata di bufala, tomate cœur de bœuf
Toasted bruschetta, burrata di bufala, heirloom tomato

Aiguillettes de poulet maison – 12 €
Panure céréales crispy, sauce maison
Homemade chicken tenders, crispy cereal coating, homemade sauce

Poulpe mariné sauce chimichurri – 15 €
Marinated octopus with chimichurri sauce

PIZZETA

Pizzetta à la truffe – 19 €
Crème, parmesan affiné et copeaux de truffe
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.

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

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.

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.

VINS ROSÉS

	12 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Domaines Ott – Château Romassan AOP Bandol	•	60 €	•	•
Château d'Estoublon – Roseblood AOP Coteaux Varois	10 €	44 €	85 €	172 €
Château Galoupet – G de Galoupet AOP Côtes de Provence	•	46 €	•	•
Château Sainte Marguerite – Fantastique AOP Côtes de Provence	11 €	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 €	•	•
Domaines Ott – Clos Mireille AOP Côtes de Provence	12 €	55 €	105 €	•
Minuty – Rosé et Or AOP Côtes de Provence	•	65 €	125 €	•

CHAMPAGNES & PETILLANTS

	12 cl	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.

VINS BLANCS

PROVENCE	12 cl	75 cl
Château d'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 €

BOURGOGNE	12 cl	75 cl
Domaine des Héritières AOP Chablis	•	42 €
Domaine Chanson AOP Chassagne-Montrachet	•	130 €

LOIRE		
Paul Cornaud AOP Pouilly-Fumé	•	55 €
Saint-Romble AOP Sancerre	•	47 €

SUD-OUEST		
Colombelle IGP Côtes de Gascogne	•	28 €

VALLÉE DU RHONE		
M. Chapoutier – Invitar AOP Condrieu	•	97 €

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 ROUGES

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

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

Bud – Hoegaarden – 5 €
25 cl

Bud – 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 – Baileys – Limoncello – 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.