

CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

STREET FOOD & MENU DÉJEUNER

STREET FOOD AND SET LUNCH MENU

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



STREET FOOD

SHRIMP LOLLIPOPS 16

Sucettes de crevettes croustillantes, sauce aigre-douce

Crispy shrimp lollipops, sweet & sour sauce

CHORIZO CROQUETAS 15

Croquetas au chorizo, manchego et stracciatella

Chorizo, manchego and stracciatella cheese croquetas

FISH TACOS 24

Tartare de thon rouge au satay, galettes de blé tendres, mousse d'avocat, crudités, mayonnaise épicée, cacahuètes, coriandre

Red tuna tartare with satay, tender wheat galette, avocado mousse, raw vegetables, spicy mayo, peanuts, coriander

RIVIERA MEZZE 17

Houmous de pois chiches, samoussas ricotta-chèvre, falafels, pain pita artisanal

Chickpea hummus, ricotta and goat cheese samosas, falafels, artisanal pita bread

PINSA 17

Pinsa romaine, sauce tomate maison, stracciatella crémeuse, basilic

Roman pinsa, homemade tomato sauce, creamy stracciatella, basil

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE 19

Pain de mie toasté, chiffonnade de jambon blanc, comté affiné, béchamel truffée

Toasted sandwich bread, thinly sliced ham, mature comté cheese, truffle béchamel

EDAMAME 12

Fèves edamame et fleur de sel

Edamame beans and " fleur de sel "

MENU DÉJEUNER

Set lunch menu

(uniquement en semaine)

(only on weekdays)

Un verre de vin rouge, rosé ou blanc **inclus**

*A glass red, rosé or white wine **included***

ENTRÉE starter

Salade de mesclun, noix et comté

Mesclun salad with walnuts and Comté cheese

— puis au choix / then choose —

VITELLO TONNATO 29

Fines tranches de rôti de veau français, copeaux de parmesan, pignons de pin, sauce tonnato

Thin slices of roast French veal, parmesan shavings, pine nuts, creamy tuna sauce

— OU / OR —

CURRY DE LÉGUMES 27

Curry de lentilles et légumes d'automne, lait de coco, graines de tournesol

Lentil and autumn vegetable curry, coconut milk, sunflower seeds

— OU / OR —

TATAKI DE THON ROUGE 34

Tataki de thon rouge snacké, sauce teriyaki, graines de sésame, salade thaï

Seared bluefin tuna tataki, teriyaki sauce, sesame seeds, thai salad

DESSERT (+6) / Dessert (+6)

COOL DOWN 2 BOULES

Sélection de glaces et sorbets artisanaux

(demandez à votre serveur notre sélection de parfums de glaces)

Selection of artisanal ice-cream and sorbets

(ask your waiter for our selection of ice cream flavors)

— OU / OR —

MOUSSE AU CHOCOLAT 2.0

Mousse au chocolat noir, crumble de cacao, fleur de sel

Dark chocolate mousse, cocoa crumble, " fleur de sel "

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 ou de sorbet artisanal au choix

One scoop of ice cream or sorbet of your choice

• 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

CLASSIQUES DRY DRY Classics

VITELLO TONNATO 25

Fines tranches de rôti de veau français, copeaux de parmesan, pignons de pin, sauce tonnato

Thin slices of french roast veal, parmesan shavings, pine nuts, creamy tuna sauce

SALADE DE CREVETTES AUX AGRUMES 26

Coeur de laitue, mousse d'avocat, crevettes croustillantes, suprêmes d'agrumes, tomates cerise, vinaigrette à l'huile de bergamotte

Lettuce heart, avocado mousse, crispy prawns, citrus supreme, cherry tomatoes, bergamote oil vinaigrette

TATAKI DE THON ROUGE 32

Tataki de thon rouge, sauce teriyaki, sésame, salade thaï

Seared bluefin tuna tataki, teriyaki sauce, sesame, Thai salad

BAO CHICKEN BURGER 29

Pain bao maison, poulet frit karaage, avocat, crudités, cacahuètes, graines de sésame, mayonnaise épicée, frites triple cuisson

Homemade bao bun, korean-style fried chicken, avocado mousse, raw vegetables, sesame seeds, peanuts, spicy mayonnaise, triple-cooked fries

LOUP DE MER 36

Filet de loup de mer, aubergine rôtie, gaspacho de tomates, coulis de poivron rouge

Sea bass fillet, roasted eggplant, tomato gazpacho, red pepper coulis

FILET DE BOEUF " TIGRE QUI PLEURE " 46

Filet de boeuf français mariné au tamarin, citron vert et gingembre, jus court, riz vinaigré

French beef tenderloin « crying tiger », tamarin, lime and ginger marinade, light gravy, sushi rice

CURRY AUX LÉGUMES D'AUTOMNE 24

Curry de lentilles et légumes d'automne, lait de coco, graines de tournesol

Lentil and autumn vegetable curry, coconut milk, sunflower seeds

PASTA & BASTA Prix à l'ardoise - price on the black board

Demandez à votre serveur la suggestion du jour

Ask your waiter for the daily special

Garnitures supplémentaires Extra sides

Frites triple cuisson Triple cooked home fries 	10	Saladine de mesclun japonais Mesclun baby salad 	8
Poêlée de légumes du moment Pan fried market vegetables 	10	Riz vinaigré Sushi rice 	8

DOUCEURS Sweets

COOL DOWN ●● 9 / ●●● 13

Demandez à votre serveur notre sélection de glaces et sorbets artisanaux

Ask your waiter for a selection of artisanal ice-cream and sorbets

MOUSSE AU CHOCOLAT 2.0 11

Mousse au chocolat noir, crumble de cacao, fleur de sel

Dark chocolate mousse, cocoa crumble, "fleur de sel"

CHEESECAKE À LA FIGUE ET SPECULOOS 14

Figues fraîches, biscuit au speculoos, confiture de figues

Fresh figs, speculoos biscuit, fig jam

COOKIE LOVERS 16

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 16

Sucettes de crevettes croustillantes, sauce aigre-douce

Crispy shrimp lollipops, sweet & sour sauce

CHORIZO CROQUETAS 15

Croquetas au chorizo, manchego et straciatella

Chorizo, manchego and straciatella cheese croquetas

FISH TACOS 24

Tartare de thon rouge au satay, galettes de blé tendres, mousse d'avocat, crudités, mayonnaise épicée, cacahuètes, coriandre

Red tuna tartare with satay, tender wheat galette, avocado mousse, raw vegetables, spicy mayo, peanuts, coriander

RIVIERA MEZZE 17

Houmous de pois chiches, samoussas ricotta-chèvre, falafels, pain pita artisanal

Chickpea hummus, ricotta and goat cheese samosas, falafels, artisanal pita bread

PINSA 17

Pinsa romaine, sauce tomate maison, straciatella crémeuse, basilic

Roman pinsa, homemade tomato sauce, creamy straciatella, basil

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE 19

Pain de mie toasté, chiffonnade de jambon blanc, comté affiné, béchamel truffée

Toasted sandwich bread, thinly sliced ham, mature comté cheese, truffle béchamel

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

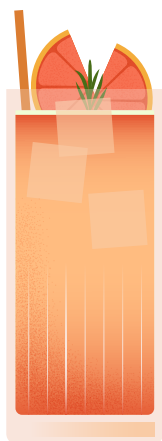
Tequila Patrón Reposado, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave, sel de piment

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 Fiumesecchi 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, sésame

Egg, crustacean, gluten, sesame

FISH TACOS

Gluten, poisson, sésame, soja, arachides

Gluten, fish, sesame, soy, peanuts

CROQUETAS

Lactose, oeuf, gluten

Milk, egg, gluten

RIVIERA MEZZE

Lactose, gluten, sésame

Milk, gluten, sesame

PINSA

Lactose, gluten

Milk, gluten

CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ

Gluten, lactose

Gluten, milk

EDAMAME

Soja

Soy

VITELLO TONNATO

Lactose, poisson, oeuf, moutarde, fruits à coque

Milk, fish, egg, mustard, nuts

SALADE DE CREVETTES AUX AGRUMES

Crustacés, gluten

Crustacean, gluten

LOUP DE MER

Poisson

Fish

TATAKI DE THON ROUGE

Sésame, soja, arachides

Sesame, soy, peanuts

BAO CHICKEN BURGER

Gluten, oeuf, moutarde, lactose, sésame, arachides

Gluten, egg, mustard, milk, sesame, peanuts

FILET DE BOEUF " TIGRE QUI PLEURE "

Soja, sésame, lactose

Soy, sesame, milk

CURRY DE LÉGUMES

Fruits à coque

Nuts

FRITES TRIPLE CUISSON

Aucun

None

LÉGUMES DU MOMENT

Fruits à coque

Nuts

SALADINE DE MESCLUN

Aucun

None

RIZ VINAIGRÉ

Sésame

Sesame

PENNE À LA NAPOLITAINE

Gluten

Gluten

COOL DOWN

Lactose, oeuf

Milk, egg

MOUSSE AUCHOCOLAT 2.0

Lactose, oeuf, gluten

Milk, egg, gluten

CHEESECAKE À LA FIGUE ET SPECULOOS

Lactose, oeuf, gluten

Milk, oeuf, gluten

COOKIE LOVERS

Gluten, lactose, oeuf, fruits à coque

Gluten, milk, egg, nuts