



CLIQUEZ POUR ACCÉDER AUX CARTES.

click to access menus

STREET FOOD

STREET FOOD

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

FISH TACOS 24

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

Bluefin tuna tartare with satay, wheat tortillas, avocado mousse, raw vegetables, peanuts, coriander

CHORIZO CROQUETAS 17

Croquetas au chorizo et manchego, coulis de poivron rouge

Chorizo and manchego croquettes, red pepper coulis

RIVIERA LABNÉ 14

Labné de ricotta, ail confit à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, menthe, aneth, pain pita artisanal

Ricotta labneh, garlic confit in olive oil, roasted pine nuts, mint, dill, artisan pita bread

POTATO MILLEFEUILLE 15

Millefeuille croustillant de pommes de terre, sauce aïoli

Crispy potato millefeuille, aioli

PINSA ROMANA 22

Pinsa romaine, sauce tomate, stracciatella crémeuse, olives taggiasche, basilic

Roman pinsa, tomato sauce, creamy stracciatella, taggiasche olives, basil

EDAMAME 11

Fèves edamame et fleur de sel

Edamame beans and " fleur de sel "

MENU ENFANTS Kids menu 18

Nuggets de poulet croustillants et frites **OU** penne à la napolitaine, au pesto ou au beurre

*Crispy chicken nuggets and French fries **OR** penne pasta with Neapolitan sauce, pesto, or butter*

•

Une boule de glace au choix de notre Maître Artisan Glacier

A scoop of ice cream of your choice from our Maître Artisan Glacier

•

Sirop ou citronnade maison

Homemade syrup or lemonade



CLASSIQUES DRY DRY Classics

VITELLO TONNATO 28

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

Thin slices of French roast veal, Parmesan shavings, pine nuts, capers, tuna sauce, roasted pin nuts

CAESAR SALAD 26

Laitue romaine, croûtons, parmesan, filet de poulet français croustillant, œuf dur bio de Vence, sauce César

Romaine lettuce, croutons, parmesan, crispy French chicken fillet, local organic hard-boiled egg, Caesar dressing

CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE 27

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

Toasted sandwich bread, thinly sliced ham, mature comté cheese, truffle béchamel sauce, Japanese mesclun salad

ELECTRIC CEVICHE 32

Ceviche de bar français, leche de tigre, oignon rouge, jalapeños, patate douce, maïs, grenade, avocat, coriandre

French sea bass ceviche, leche de tigre, red onion, jalapeños, sweet potato, corn, pomegranate, avocado, coriander

TATAKI DE THON ROUGE 31

Tataki de thon rouge, sauce teriyaki, sésame, pickles d'oignon rouge, riz vinaigré

Bluefin tuna tataki, teriyaki sauce, sesame seeds, red onion pickles, sushi rice

CHICKEN BURGER 29

Filet de poulet français croustillant, cheddar, mousse d'avocat, crudités, mayonnaise épicée, frites

Crispy French chicken fillet, cheddar cheese, avocado mousse, raw vegetables, spicy mayonnaise, French fries

TROFIE AL PESTO 25

Trofie fraîches, pesto de basilic, stracciatella crémeuse, pignons de pin torréfiés, tomates cerises

Fresh trofie pasta, basil pesto, creamy stracciatella cheese, roasted pine nuts, cherry tomatoes

MEDITERRANEAN BOWL 28

Demandez à votre serveur le " bowl " du moment

Ask your waiter for the bowl of the day

LOUP DE MER 36

Filet de loup de mer de Cannes, aubergine rôtie, gaspacho de tomate, coulis de poivron rouge, riz rouge de Camargue

Local sea bass fillet, roasted eggplant, tomato gazpacho, red pepper coulis, Camargue red rice

FILET DE BOEUF " TIGRE QUI PLEURE " 49

Filet de bœuf français mariné au tamarin, condiment échalote, gingembre, citronnelle et piment oiseau, jus court, riz vinaigré

French beef tenderloin marinated in tamarind, shallot condiment, ginger, lemongrass and bird's eye chili, meat juice, sushi rice

Garnitures supplémentaires Extra sides

Frites *French fries* 

10

Aubergines rôties *Roasted eggplants* 

10

Saladine de mesclun japonais *Japanese mesclun salad* 

8

Riz rouge de Camargue *Camargue red 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 13

Mousse au chocolat noir, crumble de cacao, gel exotique

Dark chocolate mousse, cocoa crumble, exotic gel

APPLE CRUMBLE 12

Crumble, compotée de pomme vanille et cannelle, glace à la crème d'Isigny

Crumble, apple compote with vanilla and cinnamon, Isigny ice cream

COOKIE LOVERS 16

Demandez à votre serveur le cookie minute du moment

One-pan cookie: ask your waiter for the cookie of the moment

CHOUCHOUX BEIGNETS (À PARTAGER) 19

Beignets de pâte à choux, sucre glace

Dips : crème de speculoos, caramel passion, poudre de coco

Choux pastry doughnuts, powdered sugar

Dips: speculoos cream, passion fruit caramel, coconut powder

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

FISH TACOS 24

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

Bluefin tuna tartare with satay, wheat tortillas, avocado mousse, raw vegetables, peanuts, coriander

CHORIZO CROQUETAS 17

Croquetas au chorizo et manchego, coulis de poivron rouge

Chorizo and manchego croquettes, red pepper coulis

RIVIERA LABNÉ 14

Labné de ricotta, ail confit à l'huile d'olive, pignons de pin torréfiés, menthe, aneth, pain pita artisanal

Ricotta labneh, garlic confit in olive oil, roasted pine nuts, mint, dill, artisan pita bread

POTATO MILLEFEUILLE 15

Millefeuille croustillant de pommes de terre, sauce aïoli

Crispy potato millefeuille, aioli

PINSA ROMANA 22

Pinsa romaine, sauce tomate, stracciatella crémeuse, olives taggiasche, basilic

Roman pinsa, tomato sauce, creamy stracciatella, taggiasche olives, basil

EDAMAME 11

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, genepi, 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)



7

12

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

9

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

9

Corona extra (Mexican lager) (35cl)

9

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

9

APÉRITIFS Aperitifs

Ricard 3cl

8

Campari 6cl

10

Martini Bianco, Rosso 6cl

10

Martini Vibrante 6cl

10

SPIRITUEUX Spirits

Whisky (4cl)

Johnnie Walker Red Label (Écosse)

11

Monkey Shoulder (Écosse)

15

Bulleit Rye (USA)

14

Woodford Reserve Double Oaked (USA)

18

Togouchi Premium (Japon)

15

Rhum (4cl)

Bacardi Carta Blanca (Puerto Rico)

11

Bacardi Oro (Puerto Rico)

12

Don Papa Baroko (Philippines)

15

Kraken Black Spiced (Trinité et Tobago)

14

Santa Teresa 1796 (Venezuela)

18

Tequila & mezcal (4cl)

Casadores (Mexique)



(3cl)

(4cl)

9

12

Patrón Silver (Mexique)

11

15

Patrón Reposado (Mexique)

13

18

Patrón El Cielo (Mexique)

39

Tequila Patrón XO Cafe (Mexique)

9

12

Mezcal Herencia de Sanchez (Mexique)

10

13

Dégustation de tequila Patrón

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

36

Vodka (4cl)

Grey Goose (France)

10

13

Beluga Noble (Russie)

11

15

Grands Domaines (France)

9

12

Gin (4cl)

Bombay Sapphire (Angleterre)

11

Hendrick's (Écosse)

14

Citadelle (France)

12

Monkey 47 (Allemagne)

18

XII (Provence)

12

Pisco (4cl)

Pisco El Gobernador (Chili)

14

LIQUEURS & DIGESTIFS

Baileys (6cl)

13

Get 27 / Get 31 (6cl)

12

Fernet Branca (6cl)

14

Cointreau (6cl)

15

Grand Marnier (6cl)

16

Limoncello Scoglia (6cl)

11

Grappa Podere (6cl)

14

Cachaça Ypioca (6cl)

15

Amaretto Disaronno (6cl)

16

Génépi (6cl)

14

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

17



52

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 / verbena

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

Œuf, crustacés, gluten, sésame

Egg, crustacean, gluten, sesame

FISH TACOS

Gluten, poisson, sésame, soja, arachides, moutarde, œuf

Gluten, fish, sesame, soy, peanuts, mustard, egg

CROQUETAS

Lactose, œuf, gluten

Milk, egg, gluten

RIVIERA LABNÉ

Lactose, gluten, fruits à coque, sésame

Milk, gluten, nuts, sesame

POTATO MILLEFEUILLE

Lactose, moutarde, œuf

Milk, mustard, egg

PINSA ROMANA

Lactose, gluten

Milk, gluten

EDAMAME

Soja

Soy

VITELLO TONNATO

Lactose, poisson, œuf, moutarde, fruits à coque

Milk, fish, egg, mustard, nuts

CAESAR SALAD

Poisson, gluten, œuf, lactose, moutarde

Fish, gluten, egg, milk, mustard

CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ

Gluten, lactose

Gluten, milk

ELECTRIC CEVICHE

Poisson

Fish

TATAKI DE THON ROUGE

Poisson, sésame, soja, arachides

Fish, sesame, soy, peanuts

CHICKEN BURGER

Gluten, œuf, moutarde, lactose

Gluten, egg, mustard, milk

TROFIE AL PESTO

Gluten, œuf, lactose, fruits à coque

Gluten, egg, milk, nuts

LOUP DE MER

Poisson

Fish

FILET DE BOEUF « TIGRE QUI PLEURE »

Soja, sésame

Soy, sesame

FRITES

Aucun

None

AUBERGINE RÔTIE

Aucun

None

SALADINE DE MESCLUN

Aucun

None

RIZ VINAIGRÉ

Sésame

Sesame

PENNE À LA NAPOLITAINE

Gluten

Gluten

NUGGETS

Gluten, moutarde, œuf, soja

Gluten, mustard, egg, soy

COOL DOWN

Lactose, œuf

Milk, egg

MOUSSE AU CHOCOLAT 2.0

Lactose, œuf, gluten, fruits à coque

Milk, egg, gluten, nuts

APPLE CRUMBLE

Lactose, gluten, fruits à coque

Milk, gluten, nuts

COOKIE LOVERS

Gluten, lactose, œuf, fruits à coque

Gluten, milk, egg, nuts

CHOUCHOUX BEIGNETS (À PARTAGER)

Gluten, lactose, œuf

Gluten, milk, egg