



SUMMER IS HERE
PNY VOUS EMMÈNE SUR LA FRENCH RIVIERA.

Les vacances au soleil, se rafraîchir dans la piscine de l'hôtel, commander un verre de vin frais, et déguster à l'ombre d'un parasol dans son maillot de bain encore humide et sa serviette de plage, le plus classique, efficace et savoureux : un **club sandwich**, bien fait, frais, sans chichi, c'est pile ce qu'il fallait - « *This one really hits the spot* ».

Le club sandwich l'été, c'est comme un évidence.

Celui-ci fait référence aux clubs sandwiches de palaces et d'hôtels de bord de mer, au Château Marmont à Los Angeles, aux Roches Rouges sur la côte d'Azur.

Une collab **PNY & Hirmane "the Dwichtorialist"**, proclamé roi du club sandwich. Évoluant aujourd'hui en tant que Head of Culture & Entertainment chez BETC, il est l'un des plus fins connaisseurs en la matière !

La recette est signée **Thomas Coupeau**. Ancien chef de Carbón et passé plus récemment par le collectif We Are Ona, il propose ici un club sandwich entièrement veggie aux saveurs de l'été : pain de mie toasté, légumes croquants, fêta dorée à la plancha et sauce creamy aioli.

FRENCH RIVIERA 14,5

Fêta grillée, courgette croquante, avocat, tomate cœur de bœuf jaune, oignon rouge, sauce creamy aioli aux œufs durs, pickles et herbes fraîches.

POOLSIDE COLESLAW 6

Salade croquante de chou blanc et carotte à la fleur d'oranger, piment d'Espelette et amandes fumées.

WINE PAIRING

Club Sandwich & Wine ? Of course.

En référence aux menus S, M et XL de nos fast-foods préférés, nous proposons 3 vins en paring avec la recette du club sandwich pour 3 accords *club&wine*.

Marie, vin blanc de la Maison Ventenac - 4

Les Quatre, le parfait pétillant naturel de cet été - 7

Le Jas des Papes, mythique Châteauneuf-du-Pape des Saumades - 13

