

nos formules

entrée-plat | ou | plat-dessert 36 €

entrée-plat-dessert 39 €

entrée-plat-fromage 42 €

menu enfant 12 €





Entrées

15€

ou au choix en formule

Tartare de thon | tuile au sésame | huile de coriandre

Tartar of fresh tuna | sesame cracker | coriander oil

Poulpe grillé | houmous aux épices | salsa de tomate

Grilled octopus | spiced hummus | tomato salsa

Aubergine à la parmesane et au chèvre | sirop de tomate acidulée | ricotta fraîche

Baked aubergine with parmesan and goat's cheese | tangy tomato reduction | fresh ricotta

Plats

26€

ou au choix en formule

Agneau oublié au four 7 heures | tian de légumes provençaux | jus de cuisson

Slow-cooked lamb shoulder | Provençal vegetable bake | braising juices

Filet de poisson | condiment ratatouille-quinoa | crème safranée

Fillet of fresh fish | ratatouille with quinoa | saffron cream sauce

Bavette Montbéliarde grillée | pommes de terre sautées aux champignons | jus truffé

Grilled beef flank steak | sautéed potatoes with mushrooms | truffle jus





Fromage

12€

ou au choix en formule

Planche de chèvre local | chutney de saison | miel de Bormes | fruits secs

Locally sourced goats' cheese platter | seasonal chutneys | local honey | nuts

Desserts

10€

ou au choix en formule

Tarte citron-verveine meringuée | coulis de fruits rouges

Lemon-verbeena meringue pie | red berry coulis

Moelleux au chocolat | framboises | crumble cacao | crème épaisse

Molten chocolate cake | raspberries | cocoa crumble | fresh cream

Fraises au marsala | meringue pistache | mousse chocolat blanc

Strawberries in Marsala wine | pistachio meringue | white chocolate mousse

Menu Enfant

12€

Poisson ou viande avec garniture du jour + 1 boule de glace*

Fish or meat with choice of accompaniment + 1 scoop ice cream*



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir des produits frais du marché

*tout fait maison sauf glaces artisanales de Puget-sur-Argens (83)

origine viande : France

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

Coupe de Champagne Brut	12,5cl	12,00 €
Mimosa Spritz	16cl	9,00 €
Virgin Mimosa		5,00 €
Vin au verre Wine by the glass	12,5cl	7€/8€
Cocktail Provençal	12,5cl	7,00 €
Americano maison	7cl	11,00 €
Bière 1664 Kronenbourg	25cl	4,00 €
Bière des îles d'Or	33cl	6,50 €
Pastis Ricard	4cl	5,00 €
Martini Campari Suze	6cl	7,00 €
Porto Tawny	12cl	7,00 €
Muscat Frontignan	12cl	7,00 €
Whisky Clan Campbell	4cl	8,00 €
Gin Tonic	4cl	9,00 €
Alcool + mixeur	4cl	9,00 €

Boissons softs

Coca Coca Zero Limonade Orangina		3,80 €
Ice Tea pêche		3,80 €
Schweppes Tonic		3,80 €
Jus de fruit Granini		3,50 €
Sirop à l'eau		1,50 €
Supplement sirop		0,50 €
Perrier		3,80 €
Eau minérale 1L	1L	7,00 €
Eau minérale 50cl	50cl	4,50 €

Boissons chaudes

Café Décaféiné		2,50 €
Grand Crème		3,20 €
Cappuccino		3,20 €
Thé		3,50 €
Infusion bio		3,50 €

Digestifs

Limoncello Amaretto Farigoule Get 27	4cl	8,00 €
Vin à l'orange maison		5,00 €
Cognac VSOP Camus	4cl	10,00 €
Armagnac Tariquet 8 ans	4cl	10,00 €
Marc de Provence Liqueur de Chataigne	4cl	8,00 €
Whisky Exception : Oban 14 ans Aberlour 10 ans	4cl	12,00 €

CARTE DES VINS



Champagne

			coupe	75cl
2006	Brut	Castelnau		69,00 €
	Brut	Malard	12,00 €	65,00 €



Vin local au verre

Demandez notre sélection de Côtes de Provence AOC

12,5 cl
à partir de 7 €



Blanc

Côtes de Provence A.O.C

			50cl	75cl
2019	Les Cannissons	Domaine des Campaux	29,00 €	
2019	Blanc Tradition	Domaine Sainte Marie	28,00 €	
2019	La Grande Réserve	Château Maravenne	24,00 €	28,00 €
2018	Blanc les Valentines	Château Valentines	31,00 €	
2016	Blanc de Malherbe	Château Malherbe	36,00 €	
2018	Blanc de Léoube	Château Léoube	26,00 €	32,00 €
2018	Blanc du Domaine	Domaine Murennnes		31,00 €

Pouilly Fumé

2018	Le Grand Plateau	Domaine Guy Saget
		34,00 €

Chablis

2018	Vieilles Vignes Ste Clair	JM Brocard
		36,00 €

Sancerre

2018	Alphonse Mellot	Domaine la Moussière
		38,00 €

Pierrefeu I.G.P Var (SANS SULFITES AJOUTÉS)

2019	Volubilis Nature	Vignoble Kennel
		38,00 €



Rosé

Côtes de Provence A.O.C

			50cl	75cl
2018	La Réserve Cru Classé	Château de Bregançon		29,00 €
2019	Rosé Tradition	Domaine Sainte Marie	23,00 €	27,00 €
2019	Rosé de Léoube	Château Léoube		29,00 €
2019	Les Cannissons	Domaine des Campaux	24,00 €	28,00 €
2019	Rosé du Domaine	Domaine Murennnes		28,00 €
2019	Collection Privée	Château Maravenne		31,00 €



Rouge

Côtes de Provence A.O.C

			50cl	75cl
2017	La Réserve Cru Classé	Château de Bregançon		29,00 €
2017	Rouge du Domaine	Domaine Murennnes		33,00 €
2017	Caprice de Clémentine	Château les Valentines	24,00 €	28,00 €
2014	Malherbe Rouge	Château Malherbe		38,00 €
2017	Rouge de Léoube	Château Léoube	26,00 €	32,00 €
2016	L'Ecuyer	Domaine des Campaux		34,00 €

Bandol

2014	Bandol	Domaine de Terrebrune
		44,00 €

Crozes-Hermitage

2017	Les Trois Chênes	Château E. Darnaud
		42,00 €

Pierrefeu I.G.P Var (VIN NATUREL SANS SULFITES)

2019	Rouge Nature	Vignoble Kennel
		38,00 €