



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

Mœlleux 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

2006	Brut	Castelnau
	Brut	Malard

coupe	75cl
	69,00 €
12,00 €	65,00 €



Vin local au verre

Demandez notre sélection de Côtes de Provence AOC



Blanc

Côtes de Provence A.O.C

2019	Les Cannois	Domaine des Campaux
2019	Blanc Tradition	Domaine Sainte Marie
2019	La Grande Réserve	Château Maravanne
2018	Blanc les Valentines	Château Valentines
2016	Blanc de Malherbe	Château Malherbe
2018	Blanc de Léoube	Château Léoube
2018	Blanc du Domaine	Domaine Murennnes

50cl	75cl
	29,00 €
	28,00 €
24,00 €	28,00 €
	31,00 €
	36,00 €
26,00 €	32,00 €
	31,00 €

Pouilly Fumé

2018	Le Grand Plateau	Domaine Guy Saget
------	------------------	-------------------

Chablis

2018	Vieilles Vignes Ste Clair	JM Brocard
------	---------------------------	------------

Sancerre

2018	Alphonse Mellot	Domaine la Moussière
------	-----------------	----------------------

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

2019	Volubilis Nature	Vignoble Kennel
------	------------------	-----------------

75cl
34,00 €
36,00 €
38,00 €
38,00 €



Rosé

Côtes de Provence A.O.C

2018	La Réserve Cru Classé	Château de Bregançon
2019	Rosé Tradition	Domaine Sainte Marie
2019	Rosé de Léoube	Château Léoube
2019	Les Cannois	Domaine des Campaux
2019	Rosé du Domaine	Domaine Murennnes
2019	Collection Privée	Château Maravanne

50cl	75cl
	29,00 €
23,00 €	27,00 €
	29,00 €
24,00 €	28,00 €
	28,00 €
	31,00 €



Rouge

Côtes de Provence A.O.C

2017	La Réserve Cru Classé	Château de Bregançon
2017	Rouge du Domaine	Domaine Murennnes
2017	Caprice de Clémentine	Château les Valentines
2014	Malherbe Rouge	Château Malherbe
2017	Rouge de Léoube	Château Léoube
2016	L'Ecuyer	Domaine des Campaux

50cl	75cl
	29,00 €
	33,00 €
24,00 €	28,00 €
	38,00 €
26,00 €	32,00 €
	34,00 €

Bandol

2014	Bandol	Domaine de Terrebrune
------	--------	-----------------------

Crozes-Hermitage

2017	Les Trois Chênes	Château E. Darnaud
------	------------------	--------------------

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

2019	Rouge Nature	Vignoble Kennel
------	--------------	-----------------

75cl
44,00 €
42,00 €
38,00 €