



nos formules

entrée-plat | ou | plat-dessert 37€

entrée-plat-dessert 40€

entrée-plat-fromage 43€

menu enfant 12€





Entrées

15€

ou au choix en formule

Crème de petit-pois | œuf parfait | nuage au lard fumé | croûtons dorés

Cream of pea soup | perfectly-cooked egg | smoky bacon cream cloud | toasted croutons

Seiche juste saisie en persillade | fondue de légumes Provençaux | pointe de rouille

Flash-seared squid with parsley and garlic | soft-cooked Provençal vegetables | rouille

Tartine de rillettes de lapin | noisettes torréfiées | chutney d'oignon acidulé | pickles maison

Shredded confit of rabbit with toasted hazelnuts | tangy onion chutney | home cured pickles

Plats

27€

ou au choix en formule

Agneau oublié au four 7 heures | purée de fèves | petits légumes | olives Taggiasche

Slow-cooked 7 hour lamb shoulder | broad bean purée | légumes | Taggiasche olives

Filet de poisson du jour | risotto à la coriandre | fruits de mer aux saveurs asiatiques

Fillet of fresh fish | coriander risotto | Asian-inspired seafood sauce

Bavette de bœuf | écrasé de pomme de terre au beurre fumé | asperges | jus au porto

Beef flank steak | potato mashed with smoked butter | asparagus | port wine 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

Parfait glacé mangue-citron vert | émulsion et crumble coco

Mango-lime iced parfait | coconut crumble | coconut foam

Mølleux au chocolat | framboises | crème fraîche

Molten chocolate cake | raspberries | fresh cream

Fraises au marsala | meringue pistache | mousse chocolat blanc

Strawberries with 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 €
Coupe de rosé local pétillant	12,5cl	10,00 €
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	12,00 €
Carlsberg	33cl	4,00 €
Bière des îles d'Or	33cl	5,50 €
Pression Affligem	25cl	4,50 €
Pastis Ricard	4cl	5,00 €
Martini Campari Suze	6cl	7,00 €
Porto Tawny Porto Blanc	12cl	7,00 €
Muscat Frontignan	12cl	7,00 €
Whisky Clan Campbell	4cl	8,00 €
Gin Tonic	4cl	9,00 €
Alcool + soft	4cl	9,00 €

Boissons chaudes

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

Boissons softs

Coca Coca Zero	3,80 €
Orangina	3,80 €
Limonade	3,80 €
Ice Tea pêche	3,80 €
Schweppes Tonic	3,80 €
Jus de fruit Granini	3,50 €
Sirop à l'eau	1,50 €
Supplément sirop	0,50 €
Perrier	3,80 €
Virgin Mimosa	5,00 €
Bière sans alcool	3,80 €

Eau minérale 1L	1L	7,00 €
Eau minérale 50cl	50cl	4,50 €

Digestifs

Limoncello Douce 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 €



Champagne

Brut Blanc	Laurent Perrier
Brut Blanc	Castelnau 2006
Brut Blanc	Malard
Vin Mousseux Rosé	Love by Léoube



Vin local au verre

Côtes de Provence A.O.C



Blanc

Côtes de Provence A.O.C

2019	Les Cannissons	Domaine des Campaux
2019	Blanc Tradition	Domaine Sainte Marie
2020	La Grande Réserve	Château Maravenne
2019	Blanc les Valentines	Château Valentines
2016	Blanc de Malherbe	Château Malherbe
2019	Blanc de Léoube	Château Léoube
2019	Blanc du Domaine	Domaine Murennnes

Pouilly Fumé

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

Chablis

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

CARTE DES VINS



Rosé

Côtes de Provence A.O.C

2020	Rosé les Valentines	Château les Valentines
2019	La Réserve Cru Classé	Château de Bregançon
2019	Rosé Tradition	Domaine Sainte Marie
2020	Rosé de Léoube	Château Léoube
2019	Les Cannissons	Domaine des Campaux
2020	Rosé du Domaine	Domaine Murennnes
2019	Collection Privée	Château Maravenne



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
2018	Rouge de Léoube	Château Léoube

Coteaux Varois en Provence A.O.C

2017	Château Saint Julien	Rouge du Château
------	----------------------	------------------

Bandol

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

Crozes-Hermitage

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

coupe	75cl
	75,00 €
	69,00 €
12,00 €	65,00 €
10,00 €	35,00 €

12,5 cl
à partir de 7 €

50cl	75cl
	29,00 €
	28,00 €
24,00 €	28,00 €
	31,00 €
	36,00 €
	32,00 €
	31,00 €
	75cl
	37,00 €
	38,00 €

50cl	75cl
	32,00 €
	29,00 €
23,00 €	27,00 €
	30,00 €
25,00 €	29,00 €
	30,00 €
	31,00 €

50cl	75cl
	31,00 €
	33,00 €
24,00 €	28,00 €
	38,00 €
27,00 €	33,00 €
	75cl
	34,00 €
	41,00 €
	42,00 €

