

# A LA CARTE

*Soirs , Week-end et Jours Fériés*

## Les Entrées

- |  |     |
|--|-----|
| -Le Foie Gras mi-cuit Vanille                | 16€ |
| -Le Maquereau en Escabèche, Pommes à l'Huile | 15€ |
| -Le Saumon Fumé , Crème Citron , Pain Toasté | 16€ |
| -L'Escargot en Aumonière, Crème Fines Herbes | 16€ |

## Les Plats

- |  |     |
|--|-----|
| -Le Filet de Canette, Ecrasé de Courges, Gnocchis, Jus de Viande | 19€ |
| -La Poitrine de Cochon confite puis grillé                       | 20€ |
| -Le Filet de Bœuf, Garniture du moment, Jus de Viande            | 23€ |
| -La Daube de Boeuf, Tagliolini Truffé                            | 18€ |
| -Le Pavé de Bar, Petits légumes, Beurre Blanc                    | 22€ |
| -Le Poulpe Grillé, Confit Poivrons, Tomates et Granny Smith      | 21€ |
| -Le Risotto crémeux, Citron, Chorizo grillé et Coquillages       | 21€ |

## Les Desserts

- |  |      |
|--|------|
| -Assiette de Fromages des Fondus de Fromages | 7€   |
| -Le Dessert du Jour                          | 4.5€ |
| -Le Crumble Pommes et Figs                   | 6.5€ |
| -Le Tiramisu                                 | 6.5€ |
| -Le Moelleux au Chocolat                     | 7.5€ |
| -Le Café Gourmand                            | 8.5€ |

*Privilégiant les produits frais certains produits peuvent manquer et être remplacés*

*Présence Allergènes*

*Plusieurs plats de notre carte sont sans Gluten, demandez nous pour plus d'informations*



## Menu du Chef\*

Maquereaux en Escabèche, Pommes à l'Huile

\*\*\*

Le Filet de Cannette, Ecrasé de Courges et  
Gnocchis, Jus de Viande

ou

Le Risotto crémeux, citron, chorizo et Coquillages

\*\*\*

Le Dessert du Jour

33€

\*Donnez à titre indicatif/ Menu qui change régulièrement

## Menu Enfant

Plat + Dessert + Boisson

16€

(Nous demander)

*Privilégiant les produits frais certains produits peuvent manqués et être remplacés*

*Présence Allergènes*

*Plusieurs plats de notre carte sont sans Gluten, demandez nous pour plus d'informations*



# LES BOISSONS

## Les Apéritifs

- Ricard, Pastis 3.5€
- Le Kir 3.5€
- Le Champagne: La Bouteille 39€ / La Coupe 8€ /Le Kir Royal 9€
- Le Whisky (4cl) Ballantines 5€ / Glenmorangie 8€ / Bulleit Bourbon 8€
- Rhum, Gin Vodka (4cl) 6€
- La Pression HEINEKEN 25cl 3.5€ / 50cl 6€
- La Bière Local, LA FADA (33cl) 6€

## Les Cocktails

- Le Punch 8€
- Le Bloody Mary 8€
- La Tequila Sunrise 8€
- L'Americano 7€
- Le Gin Tonic 7€

## Les Softs

- Evian / Badoit 1l 6€ / 50cl 3€
- Sodas (Cocas, Fanta, Schweppes, Ice Tea...) 3.8€
- Jus de Fruits 3€
- Sirop, Diabolo, Limonade 2.5€
- Cocktail sans alcool 5€

## Les Boissons Chaudes

- Le Café Espresso 1.8€
- Le Café Allongé / Noisette 1.8€
- Le Double Espresso 2.6€
- Le Café Crème 2.2€
- Le Cappuccino 2.4€
- Le Thé 1.8€

## Les Digestifs



- Le Limoncello 5€
- Le Get 27 5€
- Le Calvados 6€
- Le Cognac 6€

# LA CARTE DES VINS

## Les Rouges

- Domaine de L'Eouve, La Motte   
75 cl 28€
- Château Thuerry, Villecroze  
Le Château 75cl 32€  
Les Abeillons 50cl 21€
- Le Real, Pierrefeu   
75cl 28€
- Domaine des Féraud, Vidauban   
Essentiel Syrah 75cl 29€
- Château Maravenne, La Londe des Maures   
Collection Privée 75cl 32€
- Agneau Rouge, Bordeaux, Baron Philippe de Rothschild  
75cl 25€

## Les Rosés

- Château Maravenne, La Londe des Maures  
Collection Privée 75cl 32€ Le Verre 8€ 
- Domaine des Féraud, Vidauban  
Prestige 75cl 32€ Le Verre 8€ 
- Château Thuerry, Villecroze  
Les Abeillons 75cl 29€ Le Verre 8€

## Les Blancs

- Domaine de L'Eouve, La Motte  
75 cl 28€ Le Verre 7€
- Domaine des Féraud, Vidauban,   
Blanc de Rolle 75cl 29€ Le Verre 7€
- Château Thuerry, Villecroze   
Le Château 75cl 32€ Le Verre 7€
- Le Real, Pierrefeu   
75cl 29€ Le Verre 7€
- Château Maravenne, La Londe des Maures  
Collection Privée 75cl 32€ Le Verre 8€ 
- Chateau St-Pierre, Les Arcs  
Cuvée du Prieur 75cl 28€ Le Verre 7€
- Le Secret de Lunès, Chardonnay  
75cl 26€ Le Verre 7€