



## Notre carte

Carte élaborée par Benjamin Dufossée  
Chef de cuisine et Maître Restaurateur





## NOTRE CARTE DU MIDI

### PRÉAMBULE

#### LE HARICOT VERT 14 €

Duo d'haricots verts croquants et haricots mange-tout en marinade, anchois fumés, citrons confits et amandes torréfiées

Crunchy Green Bean and Snap Pea Duo in Marinade, Smoked Anchovies, Preserved Lemons, and Roasted Almonds

#### LA TOMATE 13 €

Tomates anciennes, siphon mozzarella, tapenade, croûtons et huile de basilic

Heirloom tomatoes, mozzarella foam, tapenade, croutons, and basil oil

#### LE HOUMOUS 10€

Houmous de haricots coco et ses légumes croquants

Coco Bean Hummus with Crunchy Vegetables

#### L'ENTRÉE DU JOUR

TOUTES NOS ENTRÉES SONT DISPONIBLES EN PORTIONS PLATS, POUR UN SUPPLÉMENT DE 8€

### DÉNOUEMENT

#### LE FROMAGE 10 €

Assortiment de Comté, Brie et Sainte-Maure, confiture de figue et fruits secs

Assortment of Comté, Brie, and Sainte-Maure, fig jam, and dried fruits

#### LE PARFAIT 11€

Parfait glacé à la cacahuète, caramel laitier, sauce au chocolat

Peanut ice cream parfait, milk caramel, chocolate sauce

#### LE GOURMAND 11 €

Roulé à la vanille, sorbet framboise et fruits frais

Vanilla roulade, raspberry sorbet, and fresh fruits

#### LE DESSERT DU JOUR

### INSPIRATION

#### LA DAURADE 27 €

Filet de daurade royale rôti, caviar d'aubergine, sucrine rôti, coulis de poivrons confits au vinaigre de xérés

Roasted Royal Sea Bream Fillet, eggplant caviar, roasted baby gem lettuce, preserved pepper coulis with sherry vinegar

#### LA TAGLIATA DE BOEUF 28€

Coeur de rumsteak mariné snacké minute, roquette, tomates cerises confites, pesto et copeaux de parmesan

Marinated rump steak heart, arugula, confit cherry tomatoes, pesto, and Parmesan shavings

#### LA CÉSAR 22 €

Salade sucrine, oeuf parfait, filet de poulet croustillants, anchois, croûtons et sauce César maison

Baby gem lettuce, poached egg, crispy chicken fillet, anchovies, croutons, and homemade Caesar dressing

#### LES PÂTES DU JOUR (VOIR AUPRÈS DE NOS SERVEURS) 20€

#### SUGGESTIONS DU JOUR (VOIR ARDOISE)

### LES MOUSSAILLONS

(-12 ANS)

15€

Filet de poisson ou tenders de poulet, avec pâtes, frites ou légumes

Dessert

Fish fillet or chicken tenders with pasta, fries, or vegetables

Dessert

Prix nets en €, service compris



# NOTRE CARTE DU SOIR

## PRÉAMBULE

### LA TOMATE 18€

Gelée d'eau de tomate légèrement vinaigrée, pétales de tomates anciennes confites, gel d'huile d'olive vanillée, espuma de mozzarella fumée et huile de basilic

Lightly vinegared tomato water jelly, petals of confit heirloom tomatoes, vanilla olive oil gel, smoked mozzarella foam, and basil oil

### LE CONCOMBRE À CROQUER 16 €

Concombre farci de ricotta citronnée, oeufs de saumon, radis croquants, tapenade, crème légèrement citronnée tranchée à l'huile de basilic

Cucumber stuffed with lemon ricotta, salmon roe, crunchy radishes, tapenade, lightly lemoned cream drizzled with basil oil

### LA BETTERAVE 14 €

Betterave rouge fumée à la baie de genièvre, espuma de chèvre à l'estragon du Mexique, gel de Gin du Domaine Léoube, poudre de baie de genièvre et tuiles de pain

Smoked red beetroot with juniper berries, goat cheese foam with Mexican tarragon, Domaine Léoube gin gel, juniper berry powder, and bread crisps

## DÉNOUEMENT

### LA GAUFRE 14 €

Gaufre de liège, abricots rôtis, gelée de groseille, glace avoine, basilic marseillais

Liège waffle, roasted apricots, currant jelly, oat ice cream, and Marseille basil

### LA FRAISE 14 €

Tomates brûlées, fraises fraîches, pistaches, ganache montée au chocolat blanc, sorbet fraise et huile pimentée

Burnt tomatoes, fresh strawberries, pistachios, white chocolate ganache, strawberry sorbet, and spicy oil

### LES CHOCOLATS 14 €

Rocher au chocolat Bahibé 36%, crémeux Nyangbo 68%, brownie guanaja 70%, guimauve vanille, streusel cacao et fleur de sel, glace Jivara 41% tonka

Bahibé 36% Chocolate Rock, Nyangbo 68% Cream, Guanaja 70% Brownie, Vanilla Marshmallow, Cocoa and Sea Salt Streusel, Jivara 41% Tonka Ice Cream

### LE BROCOLI 12 €

Mousse de fromage blanc, semoule de brocoli au citron, gel de brocoli à la vanille, caramel demi-sel, noisettes torrifiées

Curd cheese mousse, lemon broccoli couscous, vanilla broccoli gel, salted caramel, and roasted hazelnuts

## INSPIRATION

### LA CANETTE 34 €

Suprême de canette cuit basse température, rouleaux de courgettes farcis de la cuisse, fleur de courgette farcie de son caviar et jus de cuisson

Low-temperature cooked duck breast, zucchini rolls stuffed with duck leg, zucchini flower stuffed with its caviar, and cooking juices

### LE MAIGRE 33 €

Pavé de maigre rôti, viennoise safranée, fenouil confit à la graine de cumin et en salade, salsa de moules au sumac, jus de coquillages

Roasted meagre fillet, saffron crust, confit fennel with cumin seed and in salad, mussel salsa with sumac, and shellfish jus

### LA DAURADE 30 €

Filet de daurade royale rôti, coulis de tomate jaune à la citronnelle, aubergine rôtie au miso et chutney de tomates vertes

Roasted Royal Sea Bream Fillet, yellow tomato and lemongrass coulis, miso-roasted eggplant, and green tomato chutney

### LE BROCOLINI 26 €

Brocolini laqué de sauce yakitori, risotto de boulgour, amandes croquantes et sauce romesco

Broccolini glazed with yakitori sauce, bulgur risotto, crunchy almonds, and romesco sauce

### LA CÔTE DE BOEUF 11€95 LES 100G

Côte de boeuf grillé, pommes de terre grenaille, sauce au bleu

Grilled Rib of Beef, Baby Potatoes, Blue Cheese Sauce

### LE FROMAGE 10 €

Assortiment de Comté, Brie et Sainte-Maure, confiture de figue et fruits secs

Assortment of Comté, Brie, and Sainte-Maure, fig jam, and dried fruits



## NOTRE CARTE DES BOISSONS

### COCKTAILS

Mojito - 18cl	14€
<i>Rhum, Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade</i>	
Ti'Punch - 8cl	12€
<i>Rhum, Citron Vert, Cassonade</i>	
Moscow mule - 18cl	14€
<i>Vodka, Ginger Beer, Citron vert</i>	
Gin Tonic - 12cl	14€
<i>Gin Léoube, Tonic Fever Tree, Citron Vert</i>	
Négroni - 12cl	14€
<i>Gin Léoube, Martini Rouge, Campari</i>	
Apérol Spritz - 12cl	12€
<i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>	
St Germain Spritz - 12cl	12€
<i>Saint-Germain, Prosecco, Perrier</i>	
Americano - 12cl	12€
<i>Campari, Martini Rouge, Perrier</i>	

### APÉRITIFS

Kir Vin Blanc - 12cl	8€
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	
Kir Royal - 12cl	15€
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	
Coupe de champagne - 12cl	15€
Martini - 6cl	5€
<i>Blanc, Rouge, Rosato</i>	
Porto - 6cl	7€
<i>Blanc, Rouge</i>	
Pineau des Charentes - 6cl	7€
Campari, Suze - 4cl	4€
Ricard, Pastis - 2cl	4€

### BIÈRES

Bière Artisanale De La Rade - 33cl	7€
<i>Blonde, Ambrée, IPA, Blanche, Fruits rouges</i>	
Bière Heineken 0° - 33cl	7€
Bière Pression - 25cl	5€
- 50cl	9€

### COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	10€
<i>Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade</i>	
VirGin Tonic	12€
<i>Nolow n°4, Tonic Fever Tree, Citron Vert</i>	
Thé glacé maison	6€
<i>Thé maison du moment, non sucré, Citron Jaune</i>	
Le Fruité	8€
<i>Jus d'Orange, Ananas, Cranberry, Sirop de Grenadine</i>	

Prix nets en €, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Perrier - 33cl	4€50
Schweppes Agrumes, Limonade, Ice Tea - 25cl	4€50
Fever Tree, Tonic ou Ginger Beer - 20cl	7€
Diabolo - 25cl	4€
Sirop à l'eau - 25cl	2€50
<i>Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Orgeat</i>	

## EAUX

Vittel - 1L	7€
Évian - 50cl	5€
Castalie Plate ou Gazeuse - 75cl <i>Eau micro-filtrée</i>	4€
Perrier Fines Bulles - 50cl	5€
- 1L	7€

## THÉS ET INFUSIONS

Thé	4€50
<i>Thé Vert, Thé Vert Menthe, Thé Noir Darjeeling, Thé Earl Grey, Thé Rooibos (sans théine)</i>	
Infusions	4€50
<i>Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine</i>	

## JUS DE FRUITS

Jus de fruits artisanaux, Charles Papillon - 25cl	6€50
<i>Pomme, Tomate, Framboise, Pêche de vigne, Abricot, Orange</i>	





## NOTRE CARTE DES VINS

“LE VIN EST À LA FOIS UNE SAGESSE ET UNE FOLIE EN BOUTEILLE”  
- ALEXANDRE DUMAS





## VINS AU VERRE - 12CL

### ROSÉS

8€

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2023  
Domaine de L'Île, 2023  
Château de Roquefort, "Corail", 2022

### BLANCS

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2022  
Domaine de L'Île, 2023  
Mon P'tit Pithon, 2022

### ROUGES

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2021  
Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2022



## ROSÉS

### AOC CÔTES DE PROVENCE

- 38€ Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2023  
*Petits fruits rouges frais. Accessible. Le rosé de l'apéritif Porquerollais*
- 52€ Domaine La Courtade, 2023  
*Élegant et fin, léger passage sous-bois*
- 45€ Domaine de L'Île, 2023  
*Fraîcheur et maturité. Le bel équilibre Porquerollais*
- 43€ Château de Roquefort, "Corail", 2022  
*Rosé vineux, frais, alliant le sain et la fraîcheur de la bergamote*

### AOC BANDOL

- 52€ Château Sainte-Anne, 2022  
*Une des plus anciennes AOC provençales. Vineux, gourmand et tonique*



Prix nets en €, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire



## LES VINS BLANCS

### LA PROVENCE

#### AOC CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2022 39€  
*Le Rolle Porquerollais, ensoleillé et joyeux*

Domaine La Courtade, 2022 56€  
*Des allures Bourguignonnes pour ce Rolle passé sous-bois*

Domaine de L'Île, 2023 53€  
*Discrétion et élégance, salivant et tonique*

Château de Roquefort, "Petit Salé", 2022 39€  
*Un régal de fraîcheur minéral*

#### AOC BANDOL

Château Sainte-Anne, 2021 57€  
*Quelle fraîcheur ! La petite fusée Bandolaise*

### LA VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Boisson, "Silice", 2022 37€  
*Une cuvée élégante savoureuse, un ressenti florale dynamique*

### LA BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Moreau-Naudet, 2021 60€  
*Tout ce qu'on attend d'un Chablis.  
Amplitude et fraîcheur ciselée*

AOP Savigny-lès-Beaune, Catherine et Claude Maréchal, 2021 65€  
*Le Chardonnay ample et rond sur des notes briochées*

Mâcon-Chardonnay, Domaine Guillot-Broux "En Serre", 2022 42€  
*Chardonnay mûr et solaire sur des belles notes exotiques*

Prix nets en €, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire



## LES VINS ROUGES

### LA PROVENCE

#### AOC CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2021 42€  
*Du fruit et du soleil dans ce vin de Porquerolles*

Domaine La Courtade, 2021 58€  
*Un rouge méditerranéen au profil fumé et aux tanins structurés*

Domaine de L'Île, "Les Prémices", 2023 50€  
*Le rouge aux antipodes de la Provence. Légèreté, fluidité et intensité aromatique*

Clos Cibonne, "Tibouren", 2020 50€  
*Une mise en lumière élégante de ce cépage indigène à la Provence*

Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2022 42€  
*Un bon représentant de Roquefort, du fruit, de la fraîcheur et de la couleur*

Château Sainte-Anne, "Côtes de Provence", 2019 53€  
*Un assemblage souple sur des notes de fruits rouges et de café*

#### AOC BANDOL

Château Sainte-Anne, 2020 60€  
*Densité et gourmandise de fruits noirs juteux*

### LA BOURGOGNE ET LE BEAUJOLAIS

#### AOC BOURGOGNE

Catherine & Claude Maréchal, 56€  
"Gravel", 2020  
*La dentelle du Pinot Noir. Une belle infusion*

#### AOC SANTENAY

Lucien Muzard, "Champ Claude Vieilles 54€  
Vignes", 2021  
*Quand la griotte et la pivoine s'exprime avec élégance*

### LA VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2021 52€  
*Le Syrah accessible dans sa prime jeunesse.  
Touché velours et notes poivrées*

Prix nets en €, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire



## LE LANGUEDOC ROUSSILLON/SUD-OUEST

AOP Côtes Catalanes, Olivier Pithon, "Laïs", 55€

2019

*Une bouche souple, fluide. Finesse de tanins et une longue fraîcheur*

AOP Cahors, Château Combel-la-Serre, "Pur fruit du Causse", 2021 39€

*Le Cahors qui sort de ses carcans et préjugés.*

*Plein de fruits et une fraîcheur salivante*



## LE BORDELAIS

Sainte-Foy-Bordeaux, Château Martet, 2017 70€

*Onctuosité sensuelle, fruit tendre*

## LES CHAMPAGNES

Lelarge-Pugeot, "Les Charmes de Vignay", 83€  
1er cru 2010 Extra-Brut

*Évolution sur des notes de noisettes, élégant*

Perrier-Jouët, Grand Brut 90€

*La fraîcheur d'un soir d'été, aux notes florales et boisées*

Lelarge-Pugeot, "Rosé Extra-Brut" 79€

*Gourmandise de fruits rouges, fraîcheur, digeste et festif*



Prix nets en €, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire