



La Carte d'Automne

Carte élaborée par Benjamin Dufossée
Chef de cuisine et Maître Restaurateur

Desserts par Mégane Pyrdziak



LA CARTE

ENTRÉES :

Le Croustillant de Féta

Et son crémeux de panais au romarin, roquette et graines de moutarde acidulées
Creamy parsnip with rosemary, crispy feta, arugula and tangy mustard seeds

11€

Le Maquereau

Filet servi en escabèche et sa sauce moutarde à l'ancienne
Mackerel fillet in escabeche and old-fashioned mustard sauce

12€

La Sucrine Rôtie

et son coulis à l'estragon, crémeux de jaune d'œuf fumé au bois de l'île, réduction de balsamique blanc à la pomme, croustillant de pain
Roasted sucrine, tarragon coulis, creamy egg yolk smoked with island wood, apple white balsamic reduction, crispy bread

12€

PLATS :

Le Suprême de Volaille

Cuit à basse température, jus de volaille, crémeux de patate douce violette, girolles sautées à l'échalotte, croustillant de peau de volaille, figues fraîches de Solliès
Free-range poultry supreme cooked at low temperature, poultry juice, creamy purple sweet potato, sauteed chanterelles with shallots, crispy poultry skin, fresh Solliès figs

30€

Les Petits Farcis

Duo de légumes de Provence farcis au boulgour et au fromage de chèvre, coulis de poivron jaune et pistou de basilic
Duo of Provençal vegetables stuffed with bulgur and goat cheese, yellow pepper coulis and basil pesto

23€

Le Merlu

Pavé rôti au dukkah, purée de rutabaga, potimarron rôti au four et émulsion aux noisettes torréfiées
Roasted hake steak with dukkah and rutabaga puree, oven-roasted pumpkin, roasted hazelnut emulsion

28€

Le Lieu Noir

Juste grillé, carottes fanes rôties au four, coulis de roquette aux pignons torréfiés, beignets d'aubergines et pointe de tapenade
Grilled saithe steak and oven-roasted carrot tops, arugula coulis with roasted pine nuts, eggplant fritters and a touch of tapenade

26€

La Côte de Boeuf Grillée

servie avec pommes de terre grenaille et sauce du moment
Grilled prime rib served with new potatoes and seasonal sauce

12€50/100g



LA CARTE

DESSERTS :

Le Fromage

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

10 €

Le Mont-Blanc de Mégane

Meringue française, crème de marron au whisky Nikka, pâte sucrée à la vanille, namelaka Opalys 33% intensément vanillé, gel au cassis, glace vanille, éclats de marron glacé
French meringue, chestnut cream with Nikka whiskey on its sweet vanilla dough, namelaka Opalys 33% intensely vanilla, blackcurrant gel, vanilla ice cream, pieces of candied chestnut

14 €

La Figue de Provence

Rôtie au miel de Provence, crème à la vanille et au pollen, pâte sucrée à la vanille, gel au romarin de l'île, pâte de fruit à la figue de barbarie, glace aux feuilles de figuier de l'île
Roasted Solliès fig with Provence honey, vanilla and pollen cream, sweet vanilla paste, island rosemary gel, prickly pear fruit paste, island fig leaf ice cream

12 €

L'Alliance Citron-Noisette

Crèmeux citron et sa crème à la noisette, streusel citron noisette, macaron au citron et sa glace noisette
Creamy lemon and hazelnut cream, lemon and hazelnut streusel, topped with a lemon macaroon and hazelnut ice cream

13 €

La Poire Pochée aux épices

épices chaï latte, crèmeux vanillé, caramel Nyangbo 68%, crumble à la noix, émulsion de lait infusé au thé, sorbet poire et poivre de Timut
Poached pear with chai latte spices and vanilla cream, Nyangbo 68% caramel, walnut crumble, tea-infused milk emulsion, pear and Timut pepper sorbet

12 €

LES MOUSSAILLONS (-12 ANS)

15€

Filet de poisson ou tenders de poulet, avec pâtes, frites ou légumes.
Glace au yaourt, coulis fruits rouges ou chocolat
*Fish fillet or chicken tenders with pasta, fries, or vegetables.
Yogurt ice cream, red fruit or chocolate coulis*

*Toutes nos glaces et nos sorbets sont faits
maison et pacossés
All our ice creams and sorbets are
homemade and packaged
Prix nets en €, service compris.*



NOS 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, Violette</i>	
Kir Royal - 12cl	15€
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Violette</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 Heineken - 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>	



NOS BOISSONS

SOFT DRINKS

Coca- Cola, Coca-Cola Zero, Perrier - 33cl	4€50
Schweppes Agrumes, Limonade, Orangina, 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

8€

ROSÉS

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, Côtes Catalanes, 2022

ROUGES

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

LES VINS ROSÉS

LA PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2023 38€
Petits fruits rouges frais. Accessible. Le rosé de l'apéritif Porquerollais

Domaine La Courtade, 2023 52€
Élégant et fin, léger passage sous-bois

Domaine de L'Île, 2023 45€
Fraîcheur et maturité. Le bel équilibre Porquerollais

Château de Roquefort, "Corail", 2022 43€
Rosé vineux, frais, alliant le sain et la fraîcheur de la bergamote

AOC BANDOL

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



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

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



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, "Gravel", 2020 56€
La dentelle du Pinot Noir. Une belle infusion

AOC SANTENAY

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



LES VINS ROUGES

LE LANGUEDOC ROUSSILLON/SUD-OUEST

AOP Côtes Catalanes, Olivier Pithon, “Laïs”, 2019 55€
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 Vrigny”, 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