



# LA CARTE

Carte élaborée par Benjamin Dufossée  
*Chef de cuisine et Maître Restaurateur*

Desserts par Lilou Vinciguerra



# LA CARTE

## ENTRÉES

### Les Couteaux

En persillade à l'huile de noisette

*Razor clams with chopped parsley in hazelnut oil*

14 €

### L'Asperge Verte

Cuite vapeur, viennoise au pecorino, crème d'asperge légèrement citronnée et noix torréfiées

*Green asparagus and its Viennoise with pecorino cheese, lightly lemony asparagus cream and roasted walnuts*

12 €

### Les Sardines

En tempura safranée, émulsion de soupe des arêtes, salade de roquette et pignons torréfiés

*Sardines in saffron tempura, bone soup emulsion, rocket salad and roasted pine nuts*

13 €

## PLATS

### Le Maigre

En pavé rôti, crémeux de haricot coco au romarin, ragoût de fèves et crème infusée à la sarriette tranchée à l'huile herbacée

*Roasted lean steak, creamy borlotti bean with rosemary, stewed broad beans, savory infused cream sliced with herbaceous oil*

30 €

### La Daurade Royale de Méditerranée

En filet, asperges blanches et crémeux de carottes, salade d'herbes fraîches au piment doux fumé et sarrasin grillé

*Fillet of Mediterranean sea bream, white asparagus and creamy carrots, fresh herb salad with sweet smoked chilli and grilled buckwheat*

34 €

### La Volaille

Suprême cuit basse température, crémeux de champignons de Paris, poireaux rôtis, noix de cajou torréfiées et jus de viande à l'estragon

*Chicken supreme, creamy button mushrooms and roasted leeks, roasted cashew nuts and meat jus with tarragon*

29 €

### Le Chou-Fleur

Servi rôti, polenta crémeuse, grenade, pistaches torréfiées et huile de curry au sumac

*Roasted cauliflower with creamy polenta with pomegranate, roasted pistachios and sumac curry oil*

22 €

### La Côte de Boeuf Grillée

Servie avec pommes de terre mitraille, carottes rôties et sucrose.

*Grilled prime rib served with new potatoes, roasted carrots and sucrose*

12.50 €/100g

### Le Poisson selon arrivage

Servis avec pommes de terre mitraille, carottes rôties et sucrose.

*Grilled fish served with new potatoes, roasted carrots and sucrose*

13.50 €/100g



# LA CARTE

## Le Fromage

Assortiment de fromages, confiture de figue du Luberon et fruits secs

*Assortment of cheese, fig jam from Luberon and dried fruits*

12 €

## DESSERTS

### Le Chocolat

Croustillant à la noisette et fleur de sel, mousse aux deux chocolats noir et lait, noisettes torréfiées et glace maison à la menthe

*Hazelnut and fleur de sel crisp, dark and milk chocolate mousse, roasted hazelnuts and homemade mint ice cream*

12 €

### La Fraise et la Lavande

Biscuit moelleux aux amandes et à l'huile d'olive, compotée de fraises, chantilly à la lavande, fraises fraîches et opaline à la lavande, sorbet maison à la fraise

*Soft biscuit with almonds and olive oil, strawberry compote, lavender chantilly, fresh strawberries and lavender opaline, homemade strawberry sorbet*

12 €

### La Tarte d'Orient

Praliné et ganache aux pignons de pin, crème montée au chocolat blanc et à la fleur d'oranger, sorbet aux agrumes

*Praline and pine nut ganache, white chocolate and orange blossom whipped cream, citrus sorbet*

13 €

### Baba au citron

Savarin imbibé au citron, crème au citron et gel au citron vert, chantilly à la vanille

*Supplément Limoncello + 2 €*

*Lemon-soaked savarin, lemon cream and lime gel, vanilla whipped cream*

*Limoncello supplement + €2*

11 €



## LES MOUSSAILLONS (-12 ANS)

15€

Filet de poisson, steak haché ou tenders de poulet, avec pâtes, frites ou légumes.

Glace à la fraise, vanille ou chocolat

*Fish fillet, chopped steak or chicken tenders with pasta, fries, or vegetables.*

*Strawberries, vanilla or chocolate ice cream.*



## NOS BOISSONS



### LIQUEURS 4CL

Limoncello, Amaretto  
Baileys, Get 27, Get 31 8 €

### LA PROVENCE SELON LA DISTILLERIE MANGUIN

Liqueur de Melon Manguin 9 €  
Liqueur de Lavande Manguin 10 €

### DIGESTIFS 4CL 12 €

Eau de Vie  
N°43 poire Williams "L'Incontournable",  
Distillerie Manguin

#### Rhums

*Caraxes (distillerie Manguin)*

*Le mariage d'une eau de vie de Poires Williams et d'un  
rhum ambré des îles de Trinidad et Barbados  
La Hechicera (Colombie)*

#### Whisky & Bourbon

*Nikka (Japon)*

*Bulleit Bourbon (USA)*

#### Armagnac & Cognac

*Janneau "Very Special" (France)*

*Hennessy "Very Special" (France)*

#### Gin

*Méditerranéan Gin by Léoube*



### BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé 3€

Café noisette 3€

Double expresso 5€

Café au lait 5€

Cappuccino  
*Expresso, mousse de lait, cacao saupoudré* 5,50€

Macchiato  
*Expresso, mousse de lait* 5,50€

Chocolat chaud 6€

Mocaccino  
*Double expresso, chocolat, mousse de lait* 6€

Supplément lait végétal ..... 0.50€



### THÉS ET INFUSIONS

#### Thé

*Vert, Vert Menthe,*

*Noir Darjeeling, Earl Grey,*

*Rooibos (sans théine)*

4,50€

#### Infusions

*Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine*

4,50€

### EAUX

Vittel - 1L 7€

Vittel - 50cl 5€

Castalie Plate ou Gazeuse - 75cl  
*Eau micro-filtrée* 5€

Perrier Fines Bulles - 50cl 5€  
- 1L 7€

### CAFÉS GLACÉS

Iced Coffee  
*avec ou sans sucre de canne* 6 €

Iced Latte  
*avec ou sans sucre de canne* 6 €

Iced Mocha 6 €



# NOS BOISSONS ALCOOLISÉES



## COCKTAILS

<b>Mojito - 18cl</b> <i>Rhum, Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade</i>	14 €
<b>T'Punch - 8cl</b> <i>Rhum, Citron Vert, Cassonade</i>	12 €
<b>Moscow mule - 18cl</b> <i>Vodka, Ginger Beer, Citron vert</i>	14 €
<b>Gin Tonic - 12cl</b> <i>Gin Léoube, Tonic Fever Tree, Citron Vert</i>	14 €
<b>Négroni - 12cl</b> <i>Gin Léoube, Martini Rouge, Campari</i>	14 €
<b>Apérol Spritz - 18cl</b> <i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>	12 €
<b>St Germain Spritz - 18cl</b> <i>Saint-Germain, Prosecco, Perrier</i>	12 €
<b>Melon Spritz - 18cl</b> <i>Liqueur de melon Manguin, Prosecco, Perrier</i>	12 €
<b>Campari Spritz - 18cl</b> <i>Campari, Prosecco, Perrier</i>	12 €
<b>Americano - 12cl</b> <i>Campari, Martini Rouge, Perrier</i>	12 €

## MOCKTAILS *(cocktails sans alcool)*

<b>Virgin Mojito - 18cl</b> <i>Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade</i>	10 €
<b>Virgin Tonic - 18cl</b> <i>Nolow n°4, Tonic Fever Tree, Citron Vert</i>	12 €
<b>Thé glacé maison - 18cl</b> <i>Thé noir, Non sucré, Citron Jaune</i>	5,50€
<b>Thé Pêche maison - 18cl</b> <i>Thé noir, sirop de pêche</i>	5,50€
<b>Le Fruité - 18cl</b> <i>Jus d'Orange, Ananas, Cranberry, Sirop de Grenadine</i>	8 €
<b>Délice au gingembre - 18cl</b> <i>Infusion de gingembre frais, Citron vert, Sirop d'agave</i>	6,50€



## BIÈRES

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

## APÉRITIFS

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



## BOISSONS FRAÎCHES

<b>Pepsi, Pepsi Max, Perrier, - 33cl</b>	4,50€
<b>Orangina, Limonade, - 25cl</b>	4,50€
<b>Fever Tree, Tonic ou Ginger Beer - 20cl</b>	6,50€
<b>Diabolo - 25cl</b>	4€
<b>Sirop à l'eau - 25cl</b> <i>Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Orgeat</i>	2,50€
<b>Jus de fruits artisanaux - 25cl</b> <i>Pomme, Tomate, Framboise, Pêche de vigne, Abricot, Orange</i>	6,50€



## LA CARTE DES VINS

### VINS AU VERRE - 12CL

8 €

- ROSÉS** Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2024  
Domaine de L'Île, 2023
- BLANCS** Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2022  
Château de Roquefort, «Petit Salé», 2024  
Domaine de l'Ancienne Cure AOC Côtes de Bergerac Moelleux, 2024
- ROUGES** Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2022  
Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2023

### LES CHAMPAGNES



- Perrier-Jouët, Grand Brut**  
*La fraîcheur d'un soir d'été, aux notes florales et boisées* 87 €
- Lelarge-Pugeot, "Rosé Extra-Brut"**  
*Gourmandise de fruits rouges.* 75 €
- Venoge Blanc de Blanc, Cuvée Princes.**  
*Une bouteille élégante, une cuvée d'exception qui brille par sa finesse* 95 €

## LES VINS ROSES

AOC  
CÔTES DE  
PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2024  
*Petits fruits rouges frais. Le rosé de l'apéritif Porquerollais* 42 €

Domaine La Courtade, 2024  
*Élégant et fin, léger passage sous-bois* 55 €

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

Château de Roquefort, "Corail", 2022  
*Rosé vineux, frais alliant le sain et la fraîcheur de la bergamote* 39 €

AOC  
BANDOL

Château Sainte-Anne, 2023  
*Une des plus anciennes AOC provençales. Vineux, gourmand et tonique* 52 €

## LES VINS BLANCS

AOC CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2024  
*Le Rolle Porquerollais, ensoleillé et joyeux* 42 €

Domaine La Courtade, 2024  
*Des allures Bourguignonnes pour ce Rolle passé sous-bois* 56 €

Domaine de l'Île, 2024  
*Discrétion et élégance, salivant et tonique* 53 €

Château de Roquefort, «Petit Salé», 2024  
*Un vin précis marqué par le calcaire et le silex, un régali de fraîcheur.* 42 €

AOC BANDOL

Château Sainte-Anne, 2023  
*Quelle fraîcheur ! Un vin souple aux arômes de fleurs blanches* 57 €

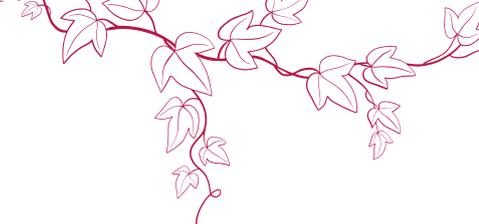
LA  
BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Moreau-Naudet, 2021  
*Tout ce qu'on attend d'un Chablis. Amplitude et fraîcheur ciselée* 57 €

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

LE SUD-OUEST

AOC Côtes de Bergerac moelleux, Domaine de l'Ancienne Cure  
2024  
*Une vin qui propose une belle rondeur tout en apportant une légère  
fraîcheur* 39 €



## LES VINS ROUGES

### AOC CÔTES DE PROVENCE

#### LA PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2022 42 €  
*Du fruit et du soleil dans ce vin de Porquerolles*

Domaine La Courtade, 2022 58 €  
*Un rouge méditerranéen au profil fumé et aux tanins structurés*

Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2023 42 €  
*Un bon représentant de Roquefort, du fruit, de la fraîcheur et de la couleur*

### AOC BANDOL

Château Sainte-Anne, 2022 60 €  
*Quelle fraîcheur ! Un vin souple aux arômes de fleurs blanches*

#### LA BOURGOGNE & BEAULOIS

### 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'expriment avec élégance*

### AOC MORGON

Morgon, Marcel Lapierre, 2021 68 €  
*Fraîcheur et fruit, un Morgon juteux.*

#### LA VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2021 52 €  
*La syrah accessible dans sa prime jeunesse, touché velours et notes poivrées.*

Châteauneuf-du-Pape, Le Clos du Caillou, «Les Safres», 2019 75 €  
*Un vin plein, profond sur un millésime croquant et frais.*

#### LE BORDELAIS

Sainte-Foy-Bordeaux, Château Martet, 2017 76 €  
*Onctuosité sensuelle, fruit tendre*