



# LA CARTE

Carte élaborée par Richard Huteau  
*Maître Restaurateur*

Desserts par Lilou Vinciguerra



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



## LA CARTE

### ENTRÉES

#### Tomate d'antan

Velouté glacé de tomates anciennes, gel et pousses de basilic pourpre, gel d'herbes

*Iced old tomato soup, gel and purple basil shoots, herb gel*

16 €

#### Crudo du Sainte Anne\*

Poisson cru du moment et fruits de saison.

*Raw fish of the moment and seasonal fruit*

15 €

#### La César du Sainte Anne\*

Salade romaine, tomate cerise multicolore, croûton maison, pêche rôtie, parmesan, poulet fermier mariné 24h, sauce césar aux herbes

*Romaine salad, multicoloured cherry tomato, homemade crouton, roasted peach, parmesan, 24-hour marinated free-range chicken, herb Caesar sauce*

17 €

#### Le Tartare de bœuf à la Provençale\*

Servi avec pommes de terre grenailles, jus de viande et épices

*Raw meat served with grilled potatoes, meat juice and spices*

19 €

*\*supplément en format plat + 8€*

### PLATS

#### Le Maigre

Pavé Label Rouge snacké à la plancha, marinade provençale, condiments figue-noisette, mousseline d'aubergine

*Label Rouge fish seared on the griddle, Provençal marinade, fig-hazelnut condiments, eggplant mousseline*

30 €

#### La Daurade de Cannes

Filet cuit à la flamme, gel d'estragon, marmelade d'agrumes confits légèrement vanillée, légumes de saison

*Flame-cooked fillet fish, tarragon gel, candied citrus marmalade with a hint of vanilla, seasonal vegetables*

34 €

#### L'Entrecôte du boucher

Entrecôte charolaise française, accompagnée de pommes de terre grenaille, salade braisée et sauce tartare maison

*French Charolais rib steak come with grilled potatoes, braised salad and light tartare sauce*

35 €

#### Le Fenouil

Fenouil braisé, caramel d'orange safrané miso, labné provençal, brousse de chèvre frais, salsa d'olives noires et herbes d'été

*Braised fennel, orange miso and saffron caramel, labné provençal, fresh goat's cheese brousse, black olive salsa and summer herb*

25 €

#### Le Poisson selon arrivage

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

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

14.50 €/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 Verger du Sainte Anne

Mélange de fruits de saison du moment et coulis de fruits  
*Mixture of seasonal fruits and fruit coulis*

13 €

#### Le Chocolat-Framboise

Sablé breton chocolat, confit framboise, mousse framboise-verveine, namelaka chocolat noir, framboise givrée et sorbet chocolat  
*Chocolate Breton shortbread, raspberry confit, raspberry verbena mousse, dark chocolate namelaka, frosted raspberry and chocolate sorbet*

13 €

#### L'Abricot

Mousse abricot, confit abricot, sablé sarriette, gel abricot herbacé, abricot rôti à l'huile d'olive, sponge cake à la sarriette, glace huile d'olive  
*Apricot mousse, apricot confit, savory shortbread, herbaceous apricot gel, roasted apricot with olive oil, savory sponge cake, olive oil ice cream*

14 €

#### Le Citron

Biscuit pain de gène citron, mousse citron, insert anisé, feuille de meringue aromatisée au thym-citron, poudre d'anis et infusion thé noir citron et verveine  
*Lemon gene bread biscuit, lemon mousse, aniseed-flavoured insert, meringue leaf flavoured with thyme-lemon, aniseed powder and lemon verbena black tea infusion.*

13 €

#### Les Glaces de *Coco Frio*

Fraise, chocolat, vanille, framboise, citron  
*Strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, lemon*

1 boule - 4,50 €

2 boules - 8 €



#### 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 8 €  
Baileys, Get 27, Get 31

### 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

*Mediterranean Gin by Léoube*



### BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé 3€

Café noisette 3€

Double expresso 5€

Café au lait 5€

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

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

Chocolat chaud 6€

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

Supplément lait végétal ..... 0.50€



### THÉS ET INFUSIONS

#### Thé

*Vert, Vert Menthe, 4,50€  
Noir Darjeeling, Earl Grey,  
Rooibos (sans théine)*

#### Infusions

*Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine 4,50€*

### EAUX

Vittel - 1L 7€

Vittel - 50cl 5€

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

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

### CAFÉS GLACÉS

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

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

Iced Mocha 6 €



# NOS BOISSONS



## COCKTAILS

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

## SIGNATURES

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Le Doré- 18cl<br><i>Whisky, purée de poire, citron vert, cardamome</i>           | 15 € |
| La Cigale - 18cl<br><i>Gin, purée d'abricot, romarin, citron vert, sarriette</i> | 15 € |

## MOCKTAILS (cocktails sans alcool)

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



## BIÈRES

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Bière Artisanale De La Rade - 33cl<br><i>Blonde, Ambrée, Session IPA, Blanche</i> | 7 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| Bière Pression Heineken - 25cl<br>- 50cl | 5 €<br>9 € |
|------------------------------------------|------------|

## APÉRITIFS

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



## BOISSONS FRAÎCHES

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Coca-cola, Coca Zéro, Perrier, - 33cl                                                    | 4,50€ |
| Orangina, Limonade, - 25cl                                                               | 4,50€ |
| Fever Tree, Tonic ou Ginger Beer - 20cl                                                  | 6,50€ |
| Diabolo - 25cl                                                                           | 4€    |
| Sirop à l'eau - 25cl<br><i>Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Orgeat</i>          | 2,50€ |
| Jus de fruits artisanaux - 25cl<br><i>Pomme, Tomate, 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 42 €  
*Petits fruits rouges frais. Le rosé de l'apéritif Porquerollais*

Domaine La Courtade, 2024 55 €  
*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 39 €  
*Rosé vineux, frais alliant le sain et la fraîcheur de la bergamote*

### AOC BANDOL

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

## LES VINS BLANCS

### AOC CÔTES DE PROVENCE

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

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

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

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

### AOC BANDOL

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

### LA BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Moreau-Naudet, 2021 57 €  
*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*

### LE SUD-OUEST

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



## LES VINS ROUGES

### AOC CÔTES DE PROVENCE

#### LA PROVENCE

|                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2022<br><i>Du fruit et du soleil dans ce vin de Porquerolles</i>                              | 42 € |
| Domaine La Courtade, 2022<br><i>Un rouge méditerranéen au profil fumé et aux tanins structurés</i>                                  | 58 € |
| Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2023<br><i>Un bon représentant de Roquefort, du fruit, de la fraîcheur et de la couleur</i> | 42 € |

### AOC BANDOL

|                                                                                                    |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Château Sainte-Anne, 2022<br><i>Quelle fraîcheur ! Un vin souple aux arômes de fleurs blanches</i> | 60 € |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

#### LA BOURGOGNE & BEAULAIS

### AOC BOURGOGNE

|                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Catherine & Claude Maréchal, "Gravel", 2020<br><i>La dentelle du Pinot Noir. Une belle infusion</i> | 56 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

### AOC SANTENAY

|                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Lucien Muzard, "Champ Claude Vieilles Vignes", 2021<br><i>Quand la griotte et la pivoine s'expriment avec élégance</i> | 54 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

### AOC MORGON

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| Morgon, Marcel Lapierre, 2021<br><i>Fraîcheur et fruit, un Morgon juteux.</i> | 68 € |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|

#### LA VALLÉE DU RHÔNE

|                                                                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2021<br><i>La syrah accessible dans sa prime jeunesse, touché velours et notes poivrées.</i> | 52 € |
| Châteauneuf-du-Pape, Le Clos du Caillou, «Les Safres», 2019<br><i>Un vin plein, profond sur un millésime croquant et frais.</i> | 75 € |

#### LE BORDELAIS

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Sainte-Foy-Bordeaux, Château Martet, 2017<br><i>Onctuosité sensuelle, fruit tendre</i> | 76 € |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|







# BIENVENUE A LA VILLA SAINTE ANNE

Profitez d'un petit-déjeuner buffet

Chaud/Froid et Sucré/Salé

Tous les jours sur notre terrasse

Servi de 7h30 à 10H00

adulte 16€ / enfant (-12ans) 11€

Notre restaurant est ouvert

tous les jours

de 12h00 à 14H00 et

de 19H30 à 22H00

Carte élaborée par Richard Huteau

Desserts par Lilou Vinciguerra



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

# TARIFS DES CHAMBRES

Chambre Tradition  
de 140€ à 200€

Chambre Supérieure  
de 185€ à 260€

Chambre Familiale  
de 240€ à 315€

Tarifs TTC max sur la base de 2 personnes  
Hors demi-pension et selon saison, prix en €

Lit supplémentaire : 40€

Lit parapluie : 10€

Demi-pension incluant petit-déjeuner et dîner : 65€

Demi-pension enfant - de 12 ans : 26 €

Taxe de séjour : 1.86 €

Animaux de compagnie : 10 €



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

