



# LA CARTE

Carte élaborée par Richard Huteau  
*Maître Restaurateur*

Desserts par Lilou Vinciguerra



## LA CARTE

### ENTRÉES

#### Tomate d'antan

Velouté de tomates ancienne aux saveur de Provence  
*Cream of heirloom tomatoes soup with Provence flavour*

16 €

#### Crudo du Sainte Anne\*

Poisson cru et garniture du moment  
*Raw fish and its current accompaniment*

15 €

#### La César du Sainte Anne\*

Salade romaine, tomate cerise multicolore, croûton maison, pêche rôtie, parmesan, suprême de poulet mariné 24h, sauce césar aux herbes  
*Romaine salad, multicoloured cherry tomato, homemade crouton, roasted peach, parmesan, 24-hour marinated chicken breast, herbed Caesar sauce*

17 €

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

Servi avec pommes de terre grenailles, jus de viande et épices (en option plat)  
*Raw meat served with grilled potatoes, meat juice and spices (for main course option)*

19 €

\*supplément en format plat + 8€

### PLATS

#### Le Maigre

Pavé Label Rouge snacké à la plancha, marinade aux thym, condiments figue-noisette, mousseline d'aubergine  
*Label Rouge fish seared on the griddle, thyme marinade, fig-hazelnut condiments, eggplant mousseline*

30 €

#### La Daurade de Cannes

Filet cuit à la flamme, marmelade d'agrumes confits légèrement vanillée, légumes de saison  
*Flame-cooked fillet fish, candied citrus marmalade with a hint of vanilla, seasonal vegetables*

34 €

#### L'Entrecôte du boucher

Entrecôte de bœuf française accompagnée de pommes de terre grenaille, salade braisée et sauce tartare maison  
*French beef entrecote served with grilled potatoes, braised salad and homemade tartar sauce*

38 €

#### Le Fenouil

Fenouil braisé, caramel d'orange miso, brousse de chèvre frais, salsa d'olives noires et herbes d'été  
*Braised fennel, orange miso caramel, fresh goat's cheese brousse, black olive salsa and summer herb*

25 €

#### Le Poisson selon arrivage

Servis avec pommes de terre mitraille, et légumes du moment  
*Grilled fish served with mashed potatoes and vegetables*

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*

11 €

### Le Chocolat-Framboise

Sablé breton chocolat, confit framboise, mousse framboise, crémeux chocolat noir, framboise givrée et sorbet chocolat

*Chocolate Breton shortbread, raspberry confit, raspberry mousse, dark chocolate cream, 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  
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 6 €  
*avec ou sans sucre de canne*

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

Iced Mocha 6 €



# NOS BOISSONS



## COCKTAILS

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

## SIGNATURES

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

## MOCKTAILS *(cocktails sans alcool)*

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



## BIÈRES

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

## APÉRITIFS

Kir Vin Blanc - 12cl <i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	8 €
Kir Royal - 12cl <i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise</i>	15 €
Coupe de champagne - 12cl	15 €
Martini - 6cl <i>Blanc, Rouge</i>	5 €
Porto - 6cl <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 <i>Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Orgeat</i>	2,50 €
Jus de fruits artisanaux - 25cl <i>Pomme, Tomate, Pêche de vigne, Abricot, Orange</i>	6,50 €



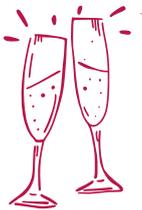
## LA CARTE DES VINS

### VINS AU VERRE - 12CL

8 €

- ROSÉS** Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2024  
Domaine de L'Île, 2023
- BLANCS** Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2024  
Château de Roquefort, «Petit Salé», 2024  
Domaine de l'Ancienne Cure AOC Côtes de Bergerac Moelleux, 2024
- ROUGES** Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2023  
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* 89 €

## 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 €

AOC  
BANDOL

Château Sainte-Anne, 2024  
*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, 2023   
*Discretion et élégance, salivant et tonique* 53 €

AOC BANDOL

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

AOP Chablis Domaine Moreau-Naudet, 2023  
*Tout ce qu'on attend d'un Chablis. Amplitude et fraîcheur ciselée* 58 €

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

LA  
BOURGOGNE

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

- Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2023**  **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*
- Domaine de l'île, "Les Prémices", 2023**  **52 €**  
*L'élégance et la finesse de Porquerolles se reflète dans cette cuvée d'exception*
- Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2023**  **42 €**  
*Un bon représentant de Roquefort, du fruit, de la fraîcheur et de la couleur*

## LA PROVENCE

### AOC BANDOL

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

## LA BOURGOGNE & 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'expriment avec élégance*

## 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.*