



LA CARTE

Carte élaborée par Richard Huteau
Maître Restaurateur

Desserts par Lilou Vinciguerra



LA CARTE

ENTRÉES

Le Sous Bois

Tarte fine aux champignons, crémeux champignon, jus de champignon
Thin mushroom tart, creamy mushroom sauce, mushroom juice

15 €

L'Oeuf Cocotte

Oeuf parfait, mousseline de châtaigne, échalote confite au balsamique, croûton de pain au thym, poudre de café
Perfect egg, chestnut mousseline, balsamic confit shallots, thyme croutons, coffee powder

14 €

Le Poulpe

Poulpe cuit confit en deux saveurs, mousseline de haricot coco, condiment haricot coco et sorbet aux herbes
Octopus confit in two flavours, coco bean mousseline, coco bean condiment, herbs sorbet

16 €

PLATS

La Cource

Déclinaison de courges, mousseline de courges, courges confites et rôties, crémeux de fromage frais aux herbes de Provence, condiment vinaigré
Variations on squash, squash mousseline, candied and roasted squash, creamy fresh cheese with Provence herbs, vinegar condiment

25 €

Le Loup

Filet de loup, crumble à la noisette, palet de céleri confit, jus de céleri, condiment céleri branche
Seabass fillet, hazelnut crumble, candied celery disc, celery juice, celery stalk condiment

32 €

Le Magret de Canard

Demi magret de canard, déclinaison de maïs rôti, pop-corn, mousseline de panais et jus de viande, pressé façon dauphinois
Half duck breast, roasted corn, popcorn, parsnip mousseline and meat juice, Dauphinois-style pressed vegetables

34 €

La Joue de Bœuf

Joue de bœuf confite, nuage de fêta et chèvre, fraîcheur de tomates aux herbes
Confit beef cheek, feta and goat's cheese, fresh tomatoes with herbs

33 €



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

La Citrouille de Lilou

Mousse potimarron, biscuit façon pain d'épices, compotée coin butternut, ganache montée citrouille, glace pain d'épices
Red kuri squash mousse, gingerbread-style biscuit, quince & butternut compote, whipped pumpkin ganache, gingerbread ice cream

14 €

Le Citron

Biscuit pain de gène au citron, mousse citron, insert anisé et feuille de meringue aromatisée thym citron, poudre d'anis et infusion thé noir et verveine
Lemon pain de Gênes sponge, lemon mousse, aniseed insert and lemon-thyme meringue shard, anise powder, black tea and verbena infusion

13 €

Le Chocolat Chaud

Crèmeux chocolat noir 70%, strudel aux pommes et poires, sauce chocolat, et meringue fondant au Chaï
70% dark chocolate crèmeux, apple and pear strudel, chocolate sauce, and chai-infused soft meringue

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

Mediterranean 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

BLANCS

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 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 ROSÉS

AOC
CÔTES DE
PROVENCE

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

42 €

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 €

LA
PROVENCE

AOC BANDOL

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

57 €

LA
BOURGOGNE

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

58 €

LA VALLÉE DU
RHÔNE

Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2024 
Une cuvée rare qui se distingue par sa minéralité et son élégance

52 €

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 de l'île, "Les Premices", 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

AOC BANDOL

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

LA VALLÉE DU RHÔNE

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



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 21H30

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