



# LA CARTE

Carte élaborée par Myghal BABB  
Chef de cuisine - *Maître Restaurateur*



# LA CARTE

## ENTRÉES

### Duo de Canard

Foie gras à l'Armagnac, canard confit au porto, chutney de pomme  
*Armagnac-infused foie gras, duck confit with port wine, apple chutney*

18 €

### Soupe à l'Oignon

Croutons en persillade à l'emmental, espuma ail et parmesan  
*Parsley-garlic croutons with emmental cheese, garlic and parmesan espuma*

12 €

### Asperges blanches

Grillées, sauce hollandaise, lard croustillant, croutons de brioche, marjolaine  
*Grilled, hollandaise sauce, crispy bacon, brioche croutons, marjoram*

15 €

### Pressé d'aïoli

Pressé de légumes, pommade d'aïoli, huile de poireaux  
*Pressed vegetables, aioli ointment, leek oil*

13 €

### Moules Grillées

Sauce pimentée aux piquillos et basilic  
*Spicy piquillo pepper and basil sauce*

13 €

## PLATS

### Le Filet de Bœuf

Grillé, croquette de joue de bœuf braisée aux herbes de Provence, purée de pommes de terre, sauce vin rouge à la moelle de bœuf, crème d'échalote confite  
*Grilled, croquette of braised beef cheek with Provence herbs, mashed potatoes, red wine sauce with beef marrow and confit shallot cream*

31 €

### Le Filet d'Agneau

Grillé, pressé de pommes de terre et confit d'épaule d'agneau, compotée de courgettes au basilic et à la menthe, jus d'agneau au vin blanc  
*Grilled, pressed potatoes and confit lamb shoulder, zucchini compote with basil and mint, lamb juice with white wine*

34 €

### Le Thon Rouge

Snacké, panisse croustillante au thym et au zeste de citron, sauce poivre vert, salicorne  
*Seared, crispy chickpea panisse with thyme and lemon zest, green pepper sauce, and samphire*

33 €

### La Soupe de Poissons

Gambas snackées, espuma de rouille, croûtons  
*Seared prawns, rouille espuma, croutons*

29 €

### Le Risotto

Au chou-fleur rôti, tempura de chou-fleur et sauce gremolata  
*Roasted cauliflower, cauliflower tempura, and gremolata sauce*

22 €



# 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 Tarte au Citron

Brûlée et meringuée, sorbet framboise  
*Brûléed and topped with meringue, raspberry sorbet*

11 €

### La Mousse au Chocolat noir

Cerise amarena, espuma Bailey's  
*Amarena cherry, Bailey's espuma*

13 €

### Le Carrot Cake

Caramélisé, sorbet carotte, crémeux vanille, crème mascarpone aux zestes d'agrumes  
*Caramelized, carrot sorbet, vanilla cream, mascarpone cream with citrus zest*

12 €

LA PROVENCE ARTISANALE  
- 4CL

DIGESTIFS - 8€

Digestif au thym sauvage  
Génépi des Alpes, Bio



LES MOUSSAILLONS (-12 ANS)

15€

Filet de poisson ou steak haché avec purée de pomme de terre ou haricots verts.

Mousse au chocolat et crème chantilly

*Fish fillet or chopped steak with mashed potatoes, or green beans  
Chocolate mousse and whipped cream*



## NOS BOISSONS

### LA PROVENCE ARTISANALE - 4CL

#### LIQUEURS - 7€

Limoncello bio  
Liqueurs Grand Rubren  
Melon, myrtille, noix, lavande

#### DIGESTIFS - 8€

Digestif au thym sauvage  
Génépi des Alpes, Bio

### DIGESTIFS - 4CL

9 €

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

Rhum  
*La Hechicera (Colombie)*

Whisky  
*Nikka (Japon)*

Armagnac & Cognac  
*Janneau "Very Special" (France)*  
*Hennessy "Very Special" (France)*

Amaretto, Baileys, Get 27, Get 31 7 €



### NOS CAFÉS

Expresso, café allongé	3€
Café noisette	3€
Double expresso	5€
Café au lait	5€
Cappuccino <i>Expresso, mousse de lait, cacao saupoudré</i>	5,50€
Macchiato <i>Expresso, mousse de lait</i>	5,50€
Chocolat chaud	6€
Mocaccino <i>Double expresso, chocolat, mousse de lait</i>	6€

Supplément lait végétal ..... 0.50€

### LES GLACÉS

Iced Coffee <i>avec ou sans sucre de canne</i>	6 €
Iced Latte <i>avec ou sans sucre de canne</i>	6 €



### NOS THÉS ET INFUSIONS

Thé <i>Vert, Vert Menthe, Noir Darjeeling, Earl Grey, Rooibos (sans théine)</i>	4,50€
Infusions <i>Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine</i>	4,50€

### EAUX

Vittel	- 1L	7€
	- 50cl	5€
San Pellegrino	- 1L	7€
	- 50cl	5€
Castalie Plate ou Gazeuse - 75cl Eau micro-filtrée		5€



# NOS BOISSONS

## LES SIGNATURES

Le Doré- 16cl  
Whisky, purée de poire, citron vert, cardamome 15 €

La Margarita Rhubarbe - 18cl  
Gin, purée de rhubarbe, citron vert, jus d'orange, vanille 15 €

## LES CLASSIQUES

Mojito - 18cl  
Rhum, Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade 14 €

T'Punch - 8cl  
Rhum, Citron Vert, Cassonade 12 €

Moscow Mule - 18cl  
Vodka, Ginger Beer, Citron vert 14 €

Gin Tonic - 18cl  
Gin, Tonic Fever Tree, Citron Vert 14 €

Négroni - 12cl  
Gin, Martini Rouge, Campari 14 €

Spritz - 18cl  
Liqueur de spritz, Prosecco, Perrier 12 €

Hugo Spritz - 18cl  
Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier 12 €

Melon Spritz - 18cl  
Liqueur de melon Rubren, Prosecco, Perrier 12 €

Americano - 12cl  
Campari, Martini Rouge, Perrier 12 €

## APÉRITIFS

Kir Vin Blanc - 12cl  
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise 8 €

Kir Royal - 12cl  
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise 15 €

Coupe de champagne - 12cl 15 €

Martini - 6cl  
Blanc, Rouge 5 €

Campari, Suze - 6cl 4 €

Ricard - 2cl 4 €

## MOCKTAILS

(cocktails sans alcool)

Virgin Mojito - 18cl  
Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade 10 €

Virgin Spritz - 18cl  
Liqueur de spritz sans alcool, limonade, perrier 8 €

Le Fruité - 18cl  
Jus d'Orange, Ananas, Cranberry, Sirop de Grenadine 8 €

Délice au gingembre - 18cl  
Infusion de gingembre frais, Citron vert, Sirop d'agave 6,50 €

Thé glacé maison - 18cl  
Thé noir, Non sucré, Citron Jaune 5,50 €

Thé Pêche maison - 18cl  
Thé noir, menthe, sirop de pêche 5,50 €



## BIÈRES

Bière Artisanale De La Rade - 33cl 7 €  
Blonde, Ambrée, Session IPA, Blanche

Bière Pression Moretti - 25cl 5 €  
- 50cl 9 €



## 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  
Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Orgeat 2,50 €

Jus de fruits artisanaux - 25cl  
Pomme, Tomate, Pêche de vigne, Abricot, Orange 6,50 €



# LA CARTE DES VINS

## VINS AU VERRE - 12CL

8 €

### ROSÉS

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2025  
Domaine de La Presqu'île de Giens, 2025  
Château d'Astros, "Aventure", 2025

### BLANCS


Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2025  
Château de Roquefort, "Petit Salé", 2025  
Domaine de l'Ancienne Cure AOC Côtes de Bergerac Moelleux, 2024

### ROUGES

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2024  
Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2025

## LES VINS ROSÉS

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2025  42 €  
*Petits fruits rouges frais. Le rosé de l'apéritif Porquerollais*

Domaine La Courtade, 2025  52 €  
*Élégant et fin, léger passage sous-bois*

Domaine de La Presqu'île de Giens, 2025  
*Les voisins d'en face nous régaleront d'un vin iodé et succulent* 40 €

### AOC BANDOL

Château Sainte-Anne, 2024 52 €  
*Une des plus anciennes AOC provençales. Vineux, gourmand et tonique*

### IGP VAR

Château D'Astros, "Aventure", 2025  39 €  
*Un rosé lumineux et gourmand mêlant fruits exotiques et pêche blanche*


# LES VINS BLANCS

## AOP CÔTES DE PROVENCE

- Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2025  42 €  
*Le Rolle Porquerollais, ensoleillé et joyeux*
- Domaine La Courtade, 2025  56 €  
*Des allures Bourguignonnes pour ce Rolle passé sous bois*
- Domaine de La Presqu'île de Giens, 2025 41 €  
*Un vin sec saisissant aux arômes de pêche blanche et poire*
- Château d'Astros, "Amour", 2025  40 €  
*100% rolle complexe et floral équilibré entre acidité et rondeur*

LA  
PROVENCE


## IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE

- Château de Roquefort, "Petit Salé", 2025  41 €  
*Un vin précis marqué par le calcaire et le silex, un régal de fraîcheur*

## AOC CÔTES DE PROVENCE

- Domaine de La Croix, "Éloge", 2024 50 €  
*Un vin rond et soyeux aux subtiles notes boisées*


BANDOL

- AOP Château Guilhem Tournier, "La Malissonne", 2024  52 €  
*Vin de gastronomie idéal pour une cuisine méditerranéenne ou du monde*
- AOC Château Sainte-Anne, 2023 57 €  
*Quelle fraîcheur ! Un vin souple aux arômes de fleurs blanches*


LA  
BOURGOGNE

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

LA VALLÉE DU  
RHÔNE

- AOP Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2024  50 €  
*Une cuvée rare qui se distingue par sa minéralité et son élégance*


LE SUD-OUEST


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



## LES VINS ROUGES

### AOP CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2023  42 €  
*Du fruit et du soleil dans ce vin de Porquerolles*

Domaine La Courtade, 2023  58 €  
*Un rouge méditerranéen au profil fumé et aux tanins structurés*

Domaine de La Presqu'île de Giens, 2023 43 €  
*Belle souplesse et fraîcheur qui saura s'adapter au climat du sud*

LA  
PROVENCE


### IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE

Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2024 42 €  
*Un bon représentant de Roquefort, du fruit, de la fraîcheur et de la couleur*


### AOC CÔTES DE PROVENCE

Domaine de La Croix, "Éloge", 2023 50 €  
*Cru classé*  
*Des tanins élégants, belle finesse pour une sensation chaleureuse de velours*

IGP VAR


Château Guilhem Tournier, "Ma Terre, les raisins et le renard, 2025 44 €  
*Vin nature de Provence aux notes de fruits rouges intenses* 

BANDOL

AOP Domaine Roche Redonne, "La Lyre", 2023  51 €  
*Vin de plaisir, aussi flatteur au nez qu'en bouche*

AOC Château Sainte-Anne, 2022 58 €  
*Densité et gourmandise de fruits noirs juteux*

LA VALLÉE DU  
RHÔNE

AOP Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2022  52 €  
*La syrah accessible dans sa prime jeunesse, touché velours et notes poivrées.*

## LES CHAMPAGNES

Perrier-Jouët, Grand Brut 87 €  
*La fraîcheur d'un soir d'été, aux notes florales et boisées*

Lelarge-Pugeot, "Rosé Extra-Brut" 75 €  
*Gourmandise de fruits rouges.*

Venoge Blanc de Blanc, Cuvée Princes. 89 €  
*Une bouteille élégante, une cuvée d'exception qui brille par sa finesse*

