



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 €

Poireau Confit

Rôti aux algues dulse, crème fraîche aux algues et noisettes torréfiées
Roasted with dulse seaweed, seaweed fresh cream and toasted hazelnuts

11 €

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 €



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

LA PROVENCE


IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE

Château de Roquefort, "Petit Salé", 2025 	41 €
<i>Un vin précis marqué par le calcaire et le silex, un régal de fraîcheur</i>	

AOC CÔTES DE PROVENCE

Domaine de La Croix, "Éloge", 2024	50 €
<i>Un vin rond et soyeux aux subtiles notes boisées</i>	

BANDOL


AOP Château Guilhem Tournier, "La Malissonne", 2024 	52 €
<i>Vin de gastronomie idéal pour une cuisine méditerranéenne ou du monde</i>	

AOC Château Sainte-Anne, 2023	57 €
<i>Quelle fraîcheur ! Un vin souple aux arômes de fleurs blanches</i>	


LA BOURGOGNE

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

LA VALLÉE DU RHÔNE


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


LE SUD-OUEST

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

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

