



## 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, farandole de pomme  
*Armagnac-infused foie gras, duck confit with port wine, apple medley*

18 €

### Pissaladière

Tarte fine aux oignons et anchois, glace à l'huile d'olive  
*Caramelised onion and anchovy tart, olive ice cream*

12 €

### Carpaccio de Thon

Fines tranches de thon cru snackées, garniture niçoise  
*Seared thin slices of raw tuna, Niçoise-style garnish*

18 €

### Artichaut Braisé

Artichaut braisé puis rôti au beurre, sauce hollandaise  
*Braised then butter-roasted artichoke, served with Hollandaise sauce*

14 €



### LES MOUSSAILLONS (-12 ANS)

15€

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

Pana Cotta vanille et chantilly au cacao

*Fish fillet or minced beef steak with mashed potatoes, or green beans  
Vanilla pana cotta and cacao chantilly*



# LA CARTE

## PLATS

### Soupe de Poissons

Poissons de roche, gambas sautées, espuma de rouille, focaccia grillée  
*Rockfish soup, seared prawns, rouille espuma, grilled focaccia*

29 €

### Duo d'Agneau

Filet rôti et poitrine grillée, caviar d'aubergine, brousse de chèvre fumée, jus d'agneau et romarin, accompagnement au choix ci-dessous compris  
*Roasted filet and grilled lamb belly, eggplant caviar, smoked goat's brousse, lamb jus and rosemary and sides of your choice*

32 €

### Tartare de Boeuf

Tartare de filet de boeuf, pommes pailles, aioli et crème d'avocat  
*Beef filet tartare, crispy potatoes, garlic aioli and avocado cream*

29 €

### Queue de Lotte

Rôtie, tombée d'épinards aux sacilorne, velouté marin aux œufs de truite et herbes fraîches  
*Roasted monkfish tail, wilted spinach with samphire, seafood velouté with trout roe and fresh herbs*

35 €

### Beignets de fleurs de Courgette

Fourrés à la brousse de chèvre, tian de courgettes aux arômes de Provence et espuma basilic  
*Stuffed with goat brousse cheese, courgette tian with Provençal aromas, and basil espuma*

25 €

### Nos Poissons Sauvages (selon arrivage)

Accompagnés de légumes tournés et glacés au beurre maître d'hôtel, espuma rouille  
*Wild fish served with tourned vegetables glazed in maître d'hôtel butter, rouille espuma*

13,50 €/100g

## ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats pourront être accompagnés d'un accompagnement fait maison au choix (supplément de 5€) :

Purée de pomme de terre  
Pommes grenailles rôties  
Carottes rôties au cumin et au miel  
Broccolinis rôtis



# 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

### Chocolat

Biscuit breton, mousse chocolat, tuile de cacao et déclinaison de framboises  
*Breton shortbread, chocolate mousse, cocoa tuile and raspberry assortment*

14 €

### Fraise

Mille feuille de fraise et vanille, glace à la fraise et menthe fraîche  
*Strawberry and vanilla mille-feuille, strawberry ice cream and fresh mint*

13 €

### Citron

Sablé citron, crème citronnée, meringue, semifreddo yaourt et huile d'olive, gel basilic  
*Lemon shortbread, lemon cream, meringue, yogurt and olive oil semifreddo, basil gel*

12 €

## 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

Eau de Vie 9 €  
*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 BOISSONS



## 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€



## 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€

## 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€

## MOCKTAILS

*(cocktails sans alcool)*

Virgin Mojito - 18cl <i>Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade</i>	10 €
Virgin Spritz - 18cl <i>Liqueur de spritz sans alcool, limonade, perrier</i>	8 €
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, Sucre de canne</i>	6,50€
Thé glacé maison - 18cl <i>Thé noir, Non sucré, Citron Jaune</i>	5,50€
Thé Pêche maison - 18cl <i>Thé noir, menthe, sirop de pêche</i>	5,50€



# NOS BOISSONS

## COCKTAILS

### 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 €



## BIÈRES

- Bière Artisanale De La Rade - 33cl** 7 €  
*Blonde, Ambrée, Session IPA, Blanche*
- Bière Pression Moretti - 25cl** 5 €  
**- 50cl** 9 €

## EAUX

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



# 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*

