

LE DÉJEUNER



À PARTAGER *Sharing plates*

ASSIETTE DE CHARCUTERIES CORSES

coppa, lonzo, beurre et cornichons

Corsican charcuterie platters : coppa, lonzo, butter, and cornichons

18€

FOIE GRAS MI-CUIT

pickles & julienne de pomme

semi-cooked foie gras, pickles & apple julienne

22€

SARDINADE

servie avec pain grillé

Grilled sardine platter served with toasted bread

12€

ENTRÉES

Starters

L'ENTRÉE DU JOUR PRIX SUR ARDOISE
Une création éphémère, à découvrir aujourd'hui.

Voir ardoise

Starter of the day: A limited-time creation to discover today. See the chalkboard.

CARPACCIO DE DAURADE 15 €
daurade sébaste, huile d'olive au zeste d'agrumes, suprêmes d'agrumes, aneth et ciboulette
redfish carpaccio, citrus-zest olive oil, citrus segments, dill, and chives

GASPACHO PROVENÇAL 11 €
tomates cerises confites, espuma basilic
Provençal gazpacho, confit cherry tomatoes, basil foam

STRACCIATELLA & CHÈVRE BRULÉ 14 €
tomates cerises confites, abricot rôti au miel et thym, croutons de brioche, pignons de pin grillé et menthe fraîche
Stracciatella and torched goat's cheese, confit cherry tomatoes, honey- and thyme-roasted apricot, brioche croutons, toasted pine nuts, and fresh mint.

MENU ENFANT

Kids Menu (-12 yo)

Steak haché *ou* Filet de poisson
Ground beef patty or fish fillet

Pommes de terre *ou* Haricots verts 15€
Potatoes or green beans

Brownies, chantilly et fraises *ou* Boule de glace
Brownies, whipped cream, and strawberries, or a scoop of ice cream.

PLATS

Dishes

PLATS DU JOUR PRIX SUR ARDOISE

Le rendez-vous quotidien des amateurs de bonne cuisine. Voir ardoise

Dish of the day: A daily treat for lovers of good food. See the chalkboard.

TARTARE DE BOEUF 29 €
Tartare de filet de boeuf, pommes pailles, aioli et crème d'avocat
Beef filet tartare, crispy potatoes, garlic aioli and avocado cream

SEICHE GRILLÉE 27 €
potommes de terre confites au thym et à l'ail, sauce vierge
Thyme and garlic confit potatoes, sauce vierge

DESSERTS

BABA & FRUITS FRAIS 11 €
et son sirop d'agrumes, glace maison au yaourt et au zeste de citron, fruits de saison et crumble (suppl. rhum + 2 €)
Baba with citrus syrup, homemade yogurt and lemon zest ice cream, seasonal fruit, and crumble. Rum supplement + €2

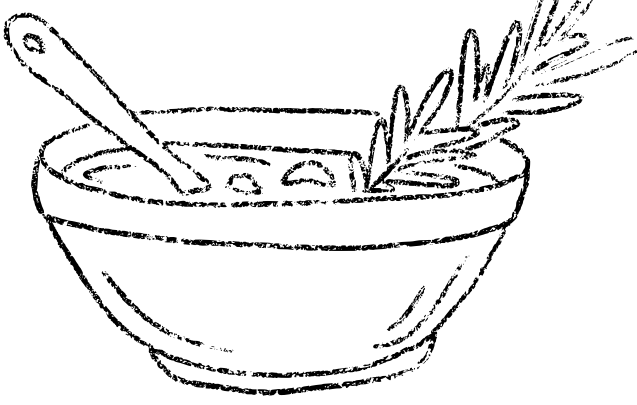
PÊCHES RÔTIÉS 12 €
crème de tonka, glace maison au romarin et au miel, croustillant au sésame
roasted peaches, tonka bean cream, homemade rosemary and honey ice cream, sesame crisp

CHOCOLAT 14 €
Mousse au chocolat et praliné aux amandes, semifreddo au citron et au thym, gel d'agrumes et meringue au cacao
Chocolate and almond praline mousse, lemon and thyme semifreddo, citrus gel, and cocoa meringue

GLACES COCO FRIO 1 BOULE : 4,50 €
2 BOULES : 8 €
chocolat, vanille, caramel, framboise, fraise, citron, melon
Local ice cream by Coco Frio : chocolate, vanilla, caramel, raspberry, strawberry, lemon, melon



LE DÎNER



À PARTAGER *Sharing plates*

ASSIETTE DE CHARCUTERIES CORSES

**coppa, lonzo, beurre et
cornichons**

*Corsican charcuterie platters : coppa,
lonzo, butter, and cornichons*

18€

FOIE GRAS MI-CUIT

pickles & julienne de pomme

*semi-cooked foie gras, pickles & apple
julienne*

22€

SARDINADE

servie avec pain grillé

*Grilled sardine platter served with
toasted bread*

12€

ENTRÉES

Starters

SEICHE GRILLÉE 13 €

**potatoes confites au thym et à l'ail,
sauce vierge**

Thyme and garlic confit potatoes, sauce vierge

CARPACCIO DE DAURADE 15 €

**daurade sébaste, huile d'olive au zeste d'agrumes,
suprêmes d'agrumes, aneth et ciboulette**

*redfish carpaccio, citrus-zest olive oil, citrus segments, dill,
and chives*

GASPACHO PROVENÇAL 11 €

tomates cerises confites, espuma basilic

Provençal gazpacho, confit cherry tomatoes, basil foam

STRACCIATELLA & 14 €

CHÈVRE BRULÉ

**tomates cerises confites, abricot rôti au
miel et thym, croustons de brioche, pignons
de pin grillé et menthe fraîche**

*Stracciatella and torched goat's cheese, confit cherry
tomatoes, honey- and thyme-roasted apricot, brioche
croustons, toasted pine nuts, and fresh mint.*

ACCOMPAGNEMENTS

Side dishes

Pommes grenailles rôties
Roasted baby potatoes

7€

Salade Coleslaw maison
Potatoes or green beans

PLATS

Dishes

SOUPE DE POISSONS 29 €

**Poissons de roche, gambas sautées, espuma de
rouille, focaccia grillée**

*Rockfish soup, seared prawns, rouille espuma, grilled
focaccia*

TARTARE DE BOEUF 29 €

**Tartare de filet de boeuf, pommes pailles,
aïoli et crème d'avocat**

*Beef filet tartare, crispy potatoes, garlic aioli and avocado
cream*

MAIGRE EN CROUTE DE PAIN 27 €

**filet rôti, ratatouille, pesto de basilic,
carottes glacées**

roast tenderloin, ratatouille, basil pesto, glazed carrots

PETITS FARCIS 24 €

**mini poivrons et courgette ronde farcis au
taboulé, sauce vierge, espuma basilic,
dattes rôties, tomates cerises confites**

*Mini peppers and round zucchini stuffed with tabbouleh, sauce
vierge, basil espuma, roasted dates, confit cherry tomatoes*

CÔTE DE VEAU 46 €

**sauté de pêches et de nectarines, sauge,
zeste de citron, jus de veau, échalotes
croustillantes, salade vinaigrée**

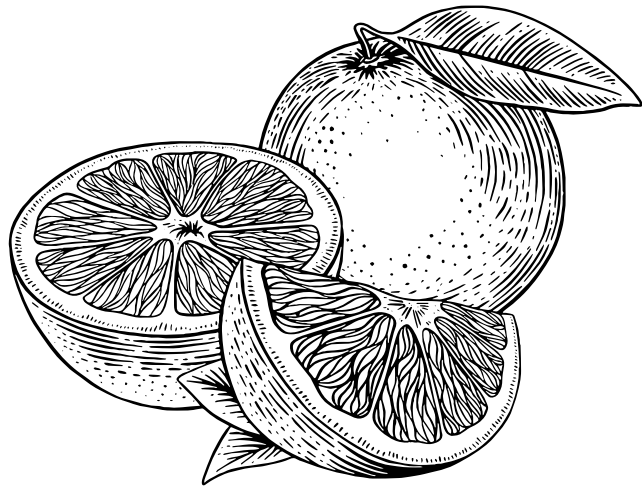
*Sautéed peaches and nectarines, sage, lemon zest, veal jus,
grilled shallots, dressed salad*

POISSON ENTIER SAUVAGE 13,50 €

**accompagné de pommes grenailles rôties,
espuma rouille**

*Whole wild fish served with roasted baby potatoes and
rouille espuma.*

LES 100 G



LE DÎNER

DESSERTS

BABA & FRUITS FRAIS 11 €
sirop d'agrumes, glace maison au yaourt et au zeste de citron, fruits de saison et crumble (suppl. rhum + 2 €)

Baba with citrus syrup, homemade yogurt and lemon zest ice cream, seasonal fruit, and crumble. Rum supplement + €2

PÊCHES RÔTIÉS 12 €
Crème de tonka, glace maison au romarin et au miel, croustillant au sésame
roasted peaches, tonka bean cream, homemade rosemary and honey ice cream, sesame crisp

CHOCOLAT 14 €
Mousse au chocolat et praliné aux amandes, semifreddo au citron et au thym, gel d'agrumes et meringue au cacao
Chocolate and almond praline mousse, lemon and thyme semifreddo, citrus gel, and cocoa meringue

GLACES COCO FRIO 1 BOULE : 4,50 €
chocolat, vanille, caramel, framboise, 2 BOULES : 8 €
fraise, citron, melon
Local ice cream by Coco Frio : chocolate, vanilla, caramel, raspberry, strawberry, lemon, melon

LES VINS & boissons

LES TERRASSES 42 €
Domaine La Courtade, 2025
Rouge, blanc, rosé

LA COURTADE 52 €
Domaine La Courtade, 2025
Rouge, blanc, rosé

PRESQU'ÎLE DE GIENS 40 €
Domaine de la Presqu'île de Giens, 2025
Rouge, blanc; rosé

AMOUR 39 €
Château d'Astros, 2025
Rosé

LAVANDE 8€
Infusion lavande, Jus de citron, Perrier, Sucre

MELON SPRITZ -18CL 12€
Liqueur de melon Rubren, Prosecco, Perrier

JUS DE FRUITS ARTISANAUX 6.50 €
Pomme, Tomate, Pêche de vigne, Abricot, Orange

MENU ENFANT

Kids Menu (-12 yo)

Steak haché ou Filet de poisson
Ground beef patty or fish fillet

Pommes de terre ou Haricots verts
Potatoes or green beans

Brownies, chantilly et fraises ou Boule de glace
Brownies, whipped cream, and strawberries, or a scoop of ice cream.

15€