



LA CARTE

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



LA CARTE

ENTRÉES

- Velouté de potimarron** 14 €
Oeuf parfait, girolles en persillade, noisettes torréfiées
pumpkin squash velouté, poached egg, girolles fried in garlic and parsley, toasted hazelnuts
- Snacké de thon** 16 €
Polenta grillée, condiment provençal, huile verte
Seared tuna, grilled polenta, Provençal condiment, green oil
- Cromesquis de maigre** 15 €
Vichyssoise et ciboulette
white fish fritter, Vichyssoise and chives



LES MOUSSAILLONS (-12 ANS) 15€

Filet de poisson *ou* steak haché
Pommes de terre grenaille *ou* haricots verts.
Brownie, chantilly et caramel *ou* glaces au choix

*Fish fillet or minced beef steak with mashed potatoes, or green beans
Vanilla Brownie, chantilly and caramel or ice cream*



LA CARTE

PLATS

Soupe de Poissons

33 €

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

Rockfish soup, seared prawns, rouille espuma, grilled focaccia

Pavé de maigre grillé

28 €

Crème de courgettes au basilic, tomates cerises rôties au thym et à l'ail, pommes de terre confite

Pan roasted croaker, cream of courgettes and basil, roasted cherry tomatoes in garlic and thyme, and confit potato wedges

Risotto et potimarron

22 €

risotto au parmesan, potimarron confit au thym et à l'ail puis snacké

Creamy garlic and thyme risotto, pan roasted pumpkin, parmesan shavings

Demi-magret de canard

40 €

Crème de céleri rave, endive braisée au jus d'orange, jus de viande au porto et foie gras, mûres fraîches

Half a duck breast roasted, cream of celeriac, orange juice braised endive, red port and foie gras sauce, fresh blackberries

Poissons Sauvages (selon arrivage, uniquement le vendredi et samedi)

13,50 €/100g

Accompagnés de pommes grenailles rôties et espuma rouille

Served with new potatoes and rouille-style espuma



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

Flan au Mascarpone

Crème au citron, croquant aux amandes
Flan Mascarpone, citrus cream and almonds biscotti

12 €

Brioche perdue

Imbibée au sirop à la vanille, gel au whisky, glace au café, noisettes et sauce au caramel
beurre salé
Vanilla syrup-soaked brioche, whisky gel, coffee ice cream, hazelnuts and hot salted caramel sauce

14 €

Chocolat, poire et pignons de pin

Moelleux au chocolat, à la poire et aux pignons de pain, poire pochée, crème diplomate à la
vanille, glace aux pignons et au miel
*Chocolate, pear and pine nuts cake, poached pear, vanilla diplomat cream, pine nuts & honey ice
cream*

15 €

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

Rhum 9 €
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 - 33cl	4,50€
Orangina, Limonade, FuzeTea - 25cl San Pellegrino - 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)*

La Lavande <i>Infusion lavande, Jus de citron, Perrier, Sucre</i>	8 €
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€



NOS BOISSONS

COCKTAILS

LES SIGNATURES

L'insulaire - 16cl
Génépi, jus de citron vert, sirop d'amande, jus d'ananas 14 €

Provençal Coffee - 16cl
Liqueur de thym, café, sucre, mousse de lait 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 5€
Eau micro-filtrée



LA CARTE DES VINS

VINS AU VERRE - 12CL

8 €

ROSÉS

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2025
Domaine de La Presqu'île de Giens, 2025

BLANCS

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2025
Les Jamelles, Chardonnay, IGP Pays d'Oc 2024
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
Domaine de la Presqu'île de Giens, 2023

VIN PÉTILLANT

BANDOL

Vin pétillant nature, "Guinguette", 2025
100 % Ugni blanc
Les petites bulles naturelles de Bandol viennent rafraîchir l'apéritif !

40 €

LES VINS ROSÉS

AOP CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2025 
Petits fruits rouges frais. Le rosé de l'apéritif Porquerolles

42 €

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

52 €

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

40 €

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

Château d'Astros, "Amour", 2025  40 €
100% rolle complexe et floral équilibré entre acidité et rondeur

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 Lyre", 2024  52 €
Vin de gastronomie idéal pour une cuisine méditerranéenne ou du monde

LA VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2024  53 €
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

LE LANGUEDOC

Vin de France, "La Déferlante" Par Olivier Cohen, 2024  45 €
Un vin nature apportant une vague de fraîcheur conviviale.

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

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.

LE LANGUEDOC Vin de France, "La Déferlante" Par Olivier Cohen, 2024  45 €
Un vin nature souple, convivial et fruité.

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