

ENTRE AMIS OU SEUL POUR DEBUTER



Poêlée de seiches en persillade, aioli à l'ail noir

12€

Camembert rôti miel- pistaches

10€

Œuf cocotte au carpaccio de truffes d'été aromatisé

9€

Mini pinsa au carpaccio de truffes d'été aromatisé et mesclun

11€

ANTIPASTI MIX : 3 entrées 25€

CÔTE MER



Le Poulpe grillé

25€

servi avec risotto à l'encre de seiche, sauce au vin rouge et légumes rôtis

Le Filet de daurade snacké

23€

servi avec purée de butternut, légumes rôtis et sauce vierge câpres et tomates séchées

Les Seiches fraîches

24€

servies avec polenta crémeuse, crème de chorizo et légumes rôtis, aioli à l'ail noir

Les Gambas grillées

26€

servies avec risotto à l'encre de seiche, légumes rôtis et bisque crémeuse

Accompagnement en supplément :

4,5€

assiette de frites maison, polenta crémeuse, risotto crémeux, salade, ou légumes du moment

MENU ENFANT (-12 ans)

14€

FORMULE DEJEUNER

du lundi au vendredi sauf jours fériés

PLAT DU JOUR + CAFE 18€ ou

PLAT DU JOUR + CAFE GOURMAND 25€

Rejoignez-nous et suivez-nous



&



Instagram



CÔTE TERRE et VEGGIE...



Le Cordon Bleu maison

22€

servi avec sauce gorgonzola et frites maison

Le Rosbeef grillé

24€

servi avec sauce au gorgonzola ou sauce au poivre vert, frites maison et salade de mesclun

La Daube de bœuf

23€

servie avec polenta crémeuse et carottes rôties

Le T-Bone de veau grillé

26€

servi avec sauce aux morilles, légumes rôtis et purée de butternut

Risotto à l'encre de seiche et aux légumes rôtis

19€



NOS GOURMANDISES MAISON



POUR LES AMATEURS DE FROMAGES...

Chèvre à l'huile 7,5€ OU Chèvre aux brisures de truffe d'été 9€

Camembert rôti miel- pistaches ou carpaccio de truffe d'été aromatisé 10€

POUR LA TOUCHE SUCREE...

Café gourmand 10,80€

Sablé crémeux au chocolat, noisettes et caramel beurre salé 9€

Brioche perdue aux pommes caramélisées façon tatin 9€

Tarte aux poires Bourdaloue 9€

Tarte au citron meringuée revisitée 9€

Colonel (sorbet citron et vodka) 11€

Glaces et sorbets MAISON ANTOLIN 1 boule 2,5€ 2 boules 5€ 3 boules 7€

Tous nos plats de la carte sont également à emporter

-10 % sur les plats à emporter

Liste des allergènes disponible sur demande



NOS BOISSONS FRAÎCHES

<i>Sirop 3cl (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche, orgeat)</i>	2,50€
<i>Sodas 33cl Coca- Cola, Coca Zéro, Perrier/25cl Limonade, Orangina, Ice Tea, Schweppes</i>	3,90€
<i>supplément sirop</i>	0,50€
<i>Jus de fruits GRANINI orange, ananas, abricot, tomate, ACE (25cl)</i>	3,80€
<i>Evian - San Pellegrino 50cl/ 1L</i>	4,20€ / 6€
<i>Bière pression Jupiler (25cl) 4€</i>	<i>Bière bouteille Heineken, Desperados (33cl) 5,50€</i>

NOS APERITIFS

<i>Pastis 51, Ricard (3cl)</i>	3,50€
<i>Martini blanc, Martini rouge (8cl),</i>	4,50€
<i>Campari (8cl)</i>	4,50€
<i>Porto, Muscat, Suze (12cl), Kir maison (pêche, cassis), Bitter san Pellegrino (10cl)</i>	4€
<i>Americano Maison (12cl)</i>	8,50€

NOS ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

<i>Whisky, Gin, Vodka, Poire Williams, Cognac, Calvados, Get 27, Limoncello</i>	8,50€
---	--------------

NOS BOISSONS CHAUDES

<i>Café, décaféiné</i>	2€	<i>Décaféiné</i>	2,20€	<i>Thé, infusion</i>	2,50€
<i>Double café, chocolat chaud</i>		<i>3,60€</i>	<i>Grand crème</i>		3,70€

NOS VINS

Pichet* 50cl (rouge, rosé, blanc) **12€** * service du midi uniquement

Blanc IGP Pays d'Oc - Cellier des Chartreux

Rosé / Rouge IGP Var - Comptoir des vins de Flassans

Domaine de la Chrétienne, Vin de France

Cuvée « le 15 » rosé le verre **4,50€** 75cl **27€**

Domaine RayJane, vin de Pays IGP du Var

Blanc le verre **5€** 75cl **30€**

Xavier Vignon, AOP Côtes Du Rhône

Cuvée « XI » rouge le verre **4,50€** 75cl **28€**

Domaine de Fabrègues, AOP Languedoc

Cuvée « le Cœur » le verre **5€** 75cl **30€**

Domaine de la Chrétienne, AOP Bandol

Cuvée « La Lecque » rouge **40€** blanc 75cl **35€**

