

Menu du restaurant de la table d'Hôtes

accueil

de 12 à 14 h
de 19 à 21 h

Entrée + Plat

20,00 €

Entrée + Plat + Dessert

24,50 €

Plat + Dessert

20,00 €

Profitez de la diversité de notre cuisine faite maison renouvelée au gré des saisons, issue d'une agriculture raisonnée et de proximité
Notre démarche particulièrement exigeante, aussi bien dans la sélection des ingrédients que dans l'élaboration des recettes saura vous satisfaire

nos suggestions selon : l'humeur du Chef et des saisons sur l'ardoise

Les plats présentés sont disponibles selon nos approvisionnements et susceptible de modifications en cours de service

Produits carnés en provenance de France et Europe

tarifs prix nets service compris





La Table d'Hôtes

Café - Restaurant 04 98 14 21 97

CARTE du Bar
&
Des
Pauses Gourmandes
servie de 12 h à 22 h
de 12 h à 19 h le dimanche et jour de fête

tarif prix net, service compris
en euros

Produits carnés en provenance de
France et europe

Pauses Gourmandes Salées

Tartare de boeuf charolais

coupé au couteau, accompagné de salade jeune pousse et frites

Classique , préparé	180 gr	13,80
à la Piémontaise	180 gr	14,80

(rougail Provençale et huile de truffes)

Carpaccio de tomates charnues, Granité menthe et basilic 11,80

Tartare de champignons frais 150 gr 9,50

Planche de Charcuterie 180gr 12,80

Planche de fromages selon approvisionnement 120 gr 10,80
(chèvre frais, comté, tomme de savoie etc..)

Planche d agapes iberique 100 gr 15,00

Rillettes de poisson 100 gr 8,50

Salade à la Grecque 13,80

(bille de melon et pastèque, tomate cerise, Feta, olive noire, concombre, oignons rouge, toast à la tapenade, Salade mesclun, vinaigrette balsamique)

Salade César 14,80

(Salade Romaine, champignons, copeaux de parmesan, Filet de poulet, crouton, tomate, anchois, oeuf dur, Sauce César)

Quiche aux légumes de saison 180 gr 7,50

Pauses gourmandes Sucrées

Variations gourmandes 7,50

Tarte fine aux pommes (10 mn) et sa glace vanille 7,50

Crème Catalane brûlée à la cassonade 5,50

Pâtisserie du moment 5,50

Brownies aux noix 5,50

Glaces et sorbets artisanales 1 ble 2,4 2bles 4,80

parfum au choix :

Abricot bergeron, mango, framboise héritage, lemon & lime, coconut, fraise, vanille bourbon, chocolat swiss, caramelita

BAR

Smoothies	fruit rouge	25cl	3,80
	ananas coco	25cl	3,80
	fraise banane	25cl	3,80
	mangue passion	25cl	3,80
	pêche abricot	25cl	3,80
	Virgin Mojito	33cl	3,80
	Café Glacé	25cl	3,80
Jus de fruit Granini	Fraise	25cl	3,60
	ACE	25cl	3,60
	Tomate	25cl	3,60
	Pamplemousse	25cl	3,60
	Abricot Nectar	25cl	3,60
	Orange Nectar Bio	25cl	3,60
	Poire	25cl	3,60
	Ananas	25cl	3,60
	Pomme	25cl	3,60
Sirop à l'eau	Cassis, Citron blanc	25cl	2,50
Fraise, Grenadine, Menthe Orgeat, Pamplemousse, Pêche, Mûre, Banane kiwi			
Diabolo	Cassis, Citron blanc	25cl	3,00
Fraise, Grenadine, Menthe Orgeat, Pamplemousse, Pêche, Mûre, Banane kiwi			
Soda	Coca	33cl	3,50
	Coca zero	33cl	3,50
	Lipton Ice Tea pêche	25cl	3,50
	Orangina	25cl	3,50
	Schweppes agrumes	25cl	3,50
	Schweppes tonic	25cl	3,50
	Limonade	25cl	2,50
	Perrier	33cl	3,50
Eaux Minérales	Badoit	50cl	3,50
	Badoit	litre	4,50
	Evian	50cl	3,50
	Evian	litre	4,50

Boissons chaudes

Café expresso	1,50
Café déca	1,50
Double Café	3,00
Café crème	1,80
Café au lait	2,80
Thé DAMMANN	3,00
Fruit rouge, Earl Grey, Vert Menthe, Miss, Passion Fleurs, Russe	
Infusion	3,00
Verveine , Tilleul Menthe	

Bières

Pression	Moretti	25cl	3,50
	Desperados	25cl	4,60
Pression Panaché	Moretti	25cl	3,20
Bouteille	Pelfort brune	33cl	4,50
	Grimbergen ambre	33cl	5,00
	Fada artisanale Blonde	33cl	7,00
	Fada artisanale Blanche	33cl	7,00
	Chimay Rouge	33cl	6,50
	Pilsner Urquell Czech	33cl	5,50
	Faro Gueuze Blonde	37,5 cl	9,20
	Porquerolle blanche	33cl	7,50
	Escale Blonde	33cl	7,50
	St Cru orange mécanique	33cl	8,50
	St Cru read is dead	33cl	8,50
	St Cru apocalypse now	33cl	8,50
	La Trope blonde Bio	33cl	7,50
	La Trope s/s Gluten	33cl	7,50
		Picon Biere	25cl
	Sirop		0,50

Apéritif alcool

<u>servi uniquement</u>	Martini rouge	7cl	4,50
	Martini blanc	7cl	4,50
<u>accompagné d'un repas</u>	Suze	7cl	4,50
	Porto Rouge	7cl	4,50
	Ricard	3cl	3,50
	Gin	5cl	4,00
	Vodka Zubrowska	5cl	4,00
	Apérol	6cl	4,50
	Rhum blanc	5cl	4,00
	Lagavulin, Cardhu	6cl	8,50
	Jameson, Jack Daniel	6cl	7,50
	Whisky	6cl	6,00
	Baby	3cl	4,00
	Foetus	1,5cl	2,50
	Picon	4cl	4,00
	Cocktail maison	33cl	7,80
	Mojito	33cl	7,50
	Spritz au Prosecco	33cl	8,50
	Kir vin blanc	14cl	4,00
	Kir Royal	14cl	6,50
	Coupe de Crémant	14cl	6,50

Digestifs & spiritueux

<u>servi uniquement</u>	brandy	4cl	4,00
	Calvados lancetot	4cl	5,50
<u>accompagné d'un repas</u>	Armagnac jeanneau	4cl	5,50
	Cognac borzac	4cl	5,50
	Cognac XO	4cl	8,00
	Rhum Diplomatico, Don Papa	4cl	8,00
	Get 27	5cl	5,50
	creme de mûre	4cl	4,00
	creme de cassis	4cl	4,00
	Cointreau	4cl	4,00
	Baileys	4cl	4,00
	grappa	4cl	4,00
	Crème de Framboise	4cl	4,00
	Limoncello	4cl	3,50

VINS

bt unit 14 cl

Domaine de l'Amaurigue BIO Côtes de Provence

AOC	blanc	Cuvée Fleur	75cl	27,50	5,20
	rosé	Cuvée Fleur	75cl	27,50	5,20
	rouge	Cuvée Fleur	75cl	30,00	5,60
	rosé	Cuvée Amour	75cl	19,70	3,70
	blanc	Cuvée Fleur	50cl	22,50	
	rosé	Cuvée Fleur	50cl	22,50	
	rouge	Cuvée Fleur	50cl	25,50	

Domaine Olivier Côtes de Provence

AOC	rosé	Cuvée classique	75cl	24,00	4,50
	rosé	Cuvée Justine	75cl	28,80	5,50
	rouge	Cuvée classique	75cl	28,80	5,50
	rouge	Cuvée des Vignerons	75cl	40,80	7,50
	rouge	Cuvée Origine	75cl	65,00	
	blanc	Cuvée Origine	75cl	65,00	
	blanc	Cuvée classique	75cl	28,80	5,50

La Roquière Roquebrussanne

Rouge, Blanc, Rosé	litre	13,00	3,00
	50cl	7,50	
	25cl	4,80	

Côtes varois en Provence

AOC	rosé	Cuvée Laoucien	75cl	22,50	4,50
	rouge	Cuvée Laoucien	75cl	22,50	4,50
IGP	blanc	Rolle	75cl	18,50	4,00

Champagne	brut	senez	75cl	45,00	
	brut	Ruinart brut ou Rosé	75cl	115,00	

Méthode champenoise

brut	saumur	75cl	35,00
rosé	saumur	75cl	35,00