

ENTRE AMIS OU SEUL POUR DEBUTER



<i>Poêlée de seiches en persillade</i>	12€
<i>Panisses marseillaises et pointe d'aïoli</i>	8€
<i>Œuf cocotte au carpaccio de truffes d'été aromatisé</i>	11€
<i>Poivrons à la marseillaise</i>	8,50€

CÔTE MER et VEGGIE...



<i>Le Poulpe grillé</i> <i>servi avec risotto crémeux, légumes rôtis et pointe d'aïoli</i>	25€
<i>Le Pavé de saumon laqué miel- soja</i> <i>servie avec nouilles chinoises et wok de légumes</i>	21€
<i>Les Seiches fraîches au chorizo</i> <i>servies avec polenta crémeuse et légumes rôtis</i>	24€
<i>L'Espadon grillé sauce chien</i> <i>servi avec risotto crémeux, légumes rôtis ; sauce à base de cébettes, coriandre, citron vert</i>	26€

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...



- Le Magret de Canard aux griottes* 26€
servi avec polenta crémeuse, légumes rôtis et sauce aux griottes
- La Bavette de Boeuf façon tagliata* 22€
servie avec mesclun, tomates cerises, copeaux de parmesan et frites maison
- La Côte de cochon au thym* 23€
servi patates douces, légumes rôtis et sauce chimichurri

CÔTE SALADE...



- La Salade de boeuf à la Thaïe* 21€
salade de mesclun, nouilles chinoises, bœuf mariné, coriandre, cébettes, oignons frits
Supplément gambas + 4€
-  *Le Poke Bowl végé... ou pas* 18€
servi avec patates douces, pois chiches grillés, avocat, betteraves, féta, quinoa
Supplément gambas + 4€

NOS GOURMANDISES MAISON



POUR LES AMATEURS DE FROMAGES...

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

POUR LA TOUCHE SUCREE...

- Café gourmand 10,80€
- Sablé aux poires pochées, caramel beurre salé et mascarpone à la vanille 9€
- Moelleux au chocolat, cœur au nutella 8,50€
- Baba au rhum*, sorbet au fruit de la passion 10€
- *non élaboré sur place
- Tarte au citron meringuée revisitée 8,50€
- 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 0,50€</i>	
<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 5l, 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>	3,60€	<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€

