

## ENTRE AMIS OU SEUL POUR DEBUTER



Poêlée de seiches en persillade, aioli à l'ail noir	12€
Petit tartare de thon mangue- avocat	12€
Œuf cocotte au carpaccio de truffes d'été aromatisé	9€
Panisses marseillaises et aioli à l'ail noir	8€

### ANTIPASTI MIX : 3 entrées 28€

## CÔTE MER



<b>Le Poulpe grillé</b> <i>servi avec risotto à l'encre de seiche, sauce au vin rouge et légumes rôtis</i>	26€
<b>Le Filet de daurade snacké</b> <i>servi avec fenouils grillés et crème citronnée, frites de panisses</i>	23€
<b>Les Seiches fraîches façon paëlla</b> <i>servies avec risotto à l'encre de seiche aux poivrons et chorizo, sauce safranée</i>	24€
<b>Le Pavé de thon à la méditerranéenne</b> <i>servi avec polenta crémeuse, sauce vierge aux tomates séchées, câpres et olives Kalamata</i>	26€
<b>Le Tartare de Thon mangue- avocat</b> <i>servi avec frites maison et salade de mesclun</i>	22€

**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...



<i>Le Cordon Bleu maison</i>	22€
<i>servi avec sauce gorgonzola et frites maison</i>	
<i>La Bavette façon tagliata (environ 200g)</i>	25€
<i>servie avec salade de mesclun, tomates cerises, copeaux de parmesan et frites maison</i>	
<i>La Côte de cochon laquée</i>	23€
<i>laquée au soja, cuite en basse température, servie avec patates douces rôties et polenta</i>	
<i>Le Tartare de bœuf à la thaïe (coriandre, cébettes, sauce soja, oignons frits)</i>	22€
<i>servi avec frites maison et salade de mesclun</i>	
<i>La Lasagne chèvre et courgettes au pesto</i>	19€
<i>servie avec salade de mesclun</i>	



## 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...

<i>Café gourmand</i>	10,80€
<i>Sablé mangue- passion- ananas, crémeux mascarpone au basilic</i>	9€
<i>Brioche perdue aux pommes caramélisées façon tatin</i>	9€
<i>Moelleux au chocolat et boule de glace</i>	9€
<i>Tarte au citron meringuée revisitée</i>	9€
<i>Colonel (sorbet citron et vodka)</i>	11€
<i>Glaces et sorbets MAISON ANTOLIN</i>	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>	<b>2,50€</b>
<i>Sodas 33cl Coca-Cola, Coca Zéro, Perrier/25cl Limonade, Orangina, Ice Tea, Schweppes</i>	<b>4€</b>
<i>supplément sirop 0,50€</i>	
<i>Jus de fruits GRANINI orange, ananas, abricot, tomate, ACE (25cl)</i>	<b>4€</b>
<i>Evian - San Pellegrino 50cl/ 1L</i>	<b>4,20€ /6€</b>
<i>Bière pression Jupiler (25cl/50cl)</i>	<b>4,5€ / 9€</b>
<i>Bière bouteille Heineken, Desperados (33cl)</i>	<b>5,50€</b>

## NOS APERITIFS

<i>Pastis 51, Ricard (3cl)</i>	<b>3,50€</b>
<i>Martini blanc, Martini rouge (8cl),</i>	<b>4,50€</b>
<i>Campari (8cl)</i>	<b>4,50€</b>
<i>Porto, Muscat, Suze (12cl), Kir maison (pêche, cassis), Bitter san Pellegrino (10cl)</i>	<b>4,5€</b>
<i>Americano Maison (12cl)</i>	<b>10€</b>

## NOS ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

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

## NOS BOISSONS CHAUDES

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

## 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

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

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

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€**

