



VILLENEUVE-LOUBET - FACE À LA MER

LA FIGHIÈRE

L'été indien

Cuisine du Sud • Pizzas au four • Créations japonaises

ALLERGÈNES VALIDÉS

FABIEN - CUISINE

DADOU - PIZZAS

DAMIEN & OTHMANE - JAPON



POISSON



VIANDE



VÉGÉTARIEN

CARTE DE SEPTEMBRE 2026

À partager & fraîcheur

TO SHARE • SALADES • POKÉ BOWLS

ENTRÉES À PARTAGER

Houmous rose de betterave 12,90 €

Pois chiches, betterave rôtie, tahini, citron, ail rôti, sumac et pita croustillante.  

Guacamole maison 12,90 €

Avocat écrasé, condiments légèrement relevés et chips de tortilla croustillantes.  

Œuf parfait 12,90 €

Crème de champignons, parmesan, noisettes et mouillettes.    

Camembert rôti au four à pizza 18,90 €

Camembert fondant dans son écrin de pâte à pizza, accompagné de charcuterie.  

Pissaladière niçoise à partager 14,90 €

Oignons confits, anchois et olives.  

FRAÎCHEUR

Salade Caesar crouillante 17,90 €

Poulet pané, romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons, oignons frits et sauce Caesar.     

La Figlière 19,90 €

Chèvre chaud pané, jambon de Parme, tomates cerises et confites, noix et roquette.    

Gourmande japonaise 19,90 €

Wakamé, avocat, mangue, crevettes panées, edamame, tobiko, chips de riz et sauce ebiten.      

Poké saumon Label Rouge 23,90 €

Quinoa ou riz vinaigré, saumon mariné, avocat, chou mariné, concombre, carotte marinée, mangue, passion, edamame et sésame.   

Poké poulet crouillant 19,90 €

Quinoa ou riz vinaigré, poulet panko, avocat, concombre, carotte marinée, chou mariné, edamame et sauce moutarde-miel.    

DU MARDI AU VENDREDI UNIQUEMENT

LA SUGGESTION DE LA SEMAINE

17,90 €

Un plat unique cuisiné par le Chef, renouvelé chaque semaine selon le marché.

Composition et allergènes communiqués par notre équipe.

 POISSON

 VIANDE

 VÉGÉTARIEN

Signatures, terre & mer

LA CUISINE DE FABIEN • MEDITERRANEAN SIGNATURES

SIGNATURES DE LA TERRE

- Blanquette de veau



23,90 €
- Veau mijoté, sauce crémeuse, petits légumes et riz pilaf.


- Aiguillette de baronne grillée



25,90 €
- Sauce chimichurri maison.


- Filet mignon de porc



24,90 €
- Avec ses graines de moutarde, accompagné de son flan de champignons.


- Tartare de bœuf traditionnel



20,90 €
- Bœuf haché minute 200 g, câpres, cornichons, oignons, persil, moutarde et jaune d'œuf.


- Burger La Figlière



19,90 €
- Steak de bœuf frais haché minute, bacon, cheddar, oignons confits, salade, tomate et frites maison.


- Burger au porc effiloché



19,90 €
- Porc confit 8 heures à basse température, pain brioché, sauce maison, pickles et frites maison.



SIGNATURES DE LA MER

- Filet de loup rôti



28,90 €
- Sauce vierge, légumes de saison et riz de Camargue.


- Poulpe grillé



29,90 €
- Houmous rose, légumes, pommes de terre grenaille et pois chiches croustillants.


- Fish & Chips



19,90 €
- Frites maison et sauce tartare citronnée.


- Linguine alle vongole



26,90 €
- Palourdes, ail, persil, vin blanc et huile d'olive.


- Ceviche de loup du moment



28,90 €
- Avocat, mangue, passion et yuzu. Selon arrivage.


- Tartare de saumon



23,90 €
- Crème d'avocat et mangue, sauce amazu au soja salé, yuzu, huile de sésame et citron vert.


- Tartare de thon



24,90 €
- Crème d'avocat et mangue, sauce amazu au soja salé, yuzu, huile de sésame et citron vert.



GARNITURES AU CHOIX

Supplément garniture : 5,00 €

Pour les plats concernés des Signatures Terre & Mer : frites maison, riz vinaigré, légumes ou salade.

MENU ENFANT - JUSQU'À 12 ANS - NON SERVI AUX ADULTES

12,90 €

Tenders de poulet ou petit pavé de saumon, frites maison ou légumes, un sirop et une boule de glace.
Allergènes selon le choix. 



Les pizzas de Dadou

FAÇONNÉES À LA MAIN • CUITES AU FOUR ITALIEN

LES INCONTOURNABLES

- Margherita

Tomate, mozzarella, olives et origan.

11,90 €
- Reine

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives et origan.

13,90 €
- Calzone

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf et origan.

14,90 €
- 4 Saisons

Tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, poivrons, olives et origan.

15,90 €
- Trois Fromages

Crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola et origan.

14,50 €
- Chèvre-Miel

Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix et thym.

15,50 €

LES CRÉATIONS

- Campagnarde au bœuf

Tomate, mozzarella, bœuf haché, champignons, oignons confits, œuf et persillade.

16,90 €
- Méditerranéenne

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, tomates cerises et olives.

14,90 €
- Mortadella-Pistache

Crème, mozzarella, mortadelle, Philadelphia, pistaches et tomates cerises.

17,90 €
- Chorizo

Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons et olives.

14,90 €
- Camembert

Crème, mozzarella, camembert, jambon cru, oignons confits et thym.

17,50 €
- La Nordique

Crème, mozzarella, saumon frais, avocat, oignons rouges marinés, aneth et olives.

17,90 €

LE GESTE DE DADOU

Une pâte travaillée chaque jour, un façonnage à la main et une cuisson vive au four italien.

PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA

BASE AU CHOIX Tomate ou blanche (crème) Sans supplément	PÂTE ÉPAISSE + 3,00 €	INGRÉDIENT CLASSIQUE + 2,50 €	INGRÉDIENT PREMIUM + 3,50 €
Classique : légumes. Premium : saumon, viande hachée, jambon cru ou mortadelle.		Allergènes selon la personnalisation.	



Damien & Othmane

CRÉATIONS JAPONAISES • SASHIMI • CHIRASHI • TATAKI

PLATEAUX SARA SUSHI

Sara Sushi du Chef x20  **26,90 €**
Assortiment de sushi, sashimi, uramaki et hosomaki.    

Sara Saumon x22  **27,90 €**
Maki, spring rolls, sashimi et tataki de saumon.    

Sara Maki x20  **22,00 €**
Assortiment avocat, thon, saumon, concombre et loup.    

SASHIMI

Poisson au choix

Saumon Label Rouge x4	 	7,00 €
Thon Akami x4	 	9,00 €
Loup x4	 	9,00 €
Assortiment x12	 	19,90 €

CHIRASHI

Chirashi du Chef  **22,00 €**
Riz vinaigré, loup, saumon, thon, concombre et œufs de saumon. 

Chirashi Saké  **18,90 €**
Riz vinaigré, saumon, avocat et sésame.  

TATAKI

Tataki de saumon  **24,90 €**
Sauce amazu, avocat, soja, yuzu, huile d'olive, sésame et cébette.    

Tataki de thon  **25,90 €**
Sauce amazu, avocat, soja salé, yuzu, huile de sésame, citron vert et cébette.    

Tataki de bœuf  **26,90 €**
Aiguillette de baronne 250 g, avocat, sauce coréenne à l'ail et au piment, sésame et cébette.   



TOUT NOTRE SAUMON EST CERTIFIÉ LABEL ROUGE

BENTO - SUGGESTION DU JOUR **19,90 €**

Sélection de sushis du chef, mini-tataki, riz vinaigré, wakamé, bouchée chaude et café. ALL. VARIABLES

LE GESTE DE DAMIEN & OTHMANE

Poissons découpés minute, riz vinaigré et sauces préparées pour chaque service.

 POISSON

 VIANDE

 VÉGÉTARIEN

Rolls & nigiri

LES CRÉATIONS DE DAMIEN & OTHMANE • JAPANESE CREATIONS

ROLLS SIGNATURE

Riviera Roll x8  **16,90 €**
Loup, avocat, concombre, gingembre, citron confit et crème de yuzu.    

Sunset Aburi x8  **16,90 €**
Saumon Label Rouge snacké, mangue, avocat, sauce Honey Wasabi et sésame noir.   

Pink Finger x8  **15,90 €**
Riz rose à la betterave, saumon, avocat, cheese, concombre et sauce mangue.  

LES DRAGONS

Dragon Sake Aburi x8  **15,90 €**
Saumon snacké, avocat, mayonnaise épicée, cébette et sésame.   

Dragon Goruden Aka x8  **16,90 €**
Thon Akami, avocat, takuan, mayonnaise épicée et tobiko.  

Dragon Tiger x8   **15,90 €**
Crevette, avocat, concombre, bœuf et sauce coréenne.    

AROMAKI

Spécialités aux feuilles de riz - 8 pièces
Aromaki saumon x8  **14,90 €**
Saumon, avocat, tobiko et cheese.  

Aromaki crevette x8  **14,90 €**
Crevette, avocat, tobiko et cheese.   

Sun Shine x8  **15,90 €**
Crevette, avocat, saumon, cheddar et sauce coréenne.     

Aromaki Mix x8  **16,90 €**
Crevette, avocat, saumon et thon.  

Aromaki thon x8  **15,90 €**
Thon, concombre, avocat, tobiko et salade. 

NIGIRI x4

Riz vinaigré façonné minute, poisson au choix.

Saumon   **9,90 €**

Thon Akami   **11,90 €**

Loup   **9,90 €**



Crunchy & special rolls

CRÉATIONS CROUSTILLANTES • SAUCES MAISON

LES CRUNCHY

Crunchy poulet x6  **11,90 €**
Avocat, cheese, mayonnaise épicée, yakitori, sésame et cébette.     

Crunchy saumon x6  **12,90 €**
Avocat, cheese, mayonnaise épicée, yakitori, sésame et cébette.      

Crunchy gambas x6  **13,90 €**
Gambas, avocat et cheese.   

SPECIAL ROLLS

Coco Roll x8  **13,90 €**
Saumon, crevette panée, avocat, cheese, tobiko et sauce wasabi.     

California crevette x8  **12,90 €**
Crevette panko, avocat, tobiko et sauce anguille.    

California saumon x8  **12,90 €**
Saumon Label Rouge, avocat et oignons crispy.  

Salmon Roll Cheese x8  **12,90 €**
Riz, saumon et cheese.  

SUPPLÉMENTS SUSHI

WASABI / GINGEMBRE + 0,50 € Sauce soja à disposition sur table.	SAUCE MAISON + 1,00 €	OIGNONS CRISPY + 1,00 €	CHEESE + 1,50 €	AVOCAT / MANGUE + 2,50 € Allergènes selon le supplément choisi.
---	---------------------------------	-----------------------------------	---------------------------	---

LES 14 ALLERGÈNES RÉGLEMENTAIRES

 mer

 viande

 végétarien

 GLU Gluten	 CRU Crustacés	 OEU Œufs	 POI Poisson	 ARA Arachides	 SOJ Soja	 LAI Lait
 FCO Fruits à coque	 CEL Céleri	 MOU Moutarde	 SES Sésame	 SUL Sulfites	 LUP Lupin	 MOL Mollusques

Codes allergènes validés et placés après le descriptif de chaque plat.

Les codes allergènes sont placés après le point final de chaque descriptif et détaillés dans la légende ci-dessus.
Allergènes validés selon les compositions retenues pour cette version de la carte.
Les codes incluent les allergènes présents et les traces signalées par les produits utilisés.
Prix TTC, service compris. L'origine des viandes est affichée au restaurant.





LA SÉLECTION SUCRÉE

Macaron trompe-l'œil	12,00 €
Coques au décor velours chocolat noir, craquant chocolat garni de mousse au chocolat noir, croustillant de gruë, insert crémeux caramel et noisette. Création à 4 mains : Philippe Urraca, MOF, et Olivier Francoual, Chef pâtissier. GLU OEU LAI FCO	
Incontournable Tiramisu	10,00 €
Biscuit cuillère punché au café Marsala, mousse mascarpone et cacao. GLU OEU LAI SUL	
Café Gourmand	11,00 €
Servi avec ses mignardises du moment. ALL. VARIABLES	
Soufflé Grand Marnier	11,00 €
Biscuit cuillère punché au Grand Marnier, soufflé glacé et finition nougatine. GLU OEU LAI FCO	
Mi-cuit au chocolat sans gluten	10,00 €
Cœur coulant pur beurre au chocolat et sa boule de glace. OEU LAI	
La Tarte citron meringuée	10,00 €
Tartelette, pâte sablée pur beurre aux amandes, crème de citron et meringue. GLU OEU LAI FCO	
Merveilleuse Pistache	10,00 €
Crème glacée fleur d'oranger, insert meringue, enrobage chantilly et éclats de pistaches grillées. OEU LAI FCO	
Le S : Finger cacahuète caramel	11,00 €
Croustillant cacahuète, dacquoise noisette, mousse chocolat au lait, caramel mou et cacahuètes grillées salées. GLU ARA OEU LAI FCO	