

ENTRE AMIS OU SEUL POUR DEBUTER



<i>Poêlée de seiches en persillade</i>	12€
<i>Burrata crémeuse et concassé de tomate</i>	9,50€
<i>Le Petit tartare thon mangue- avocat</i>	12€
<i>Poivrons à la marseillaise</i>	8,50€

CÔTE MER et VEGGIE...



<i>Le Poulpe grillé</i> <i>servi avec pommes de terre au four et concassé de tomate et tomates séchées</i>	25€
<i>Le Tartare de thon mangue- avocat</i> <i>servie avec frites maison et salade de mesclun</i>	21€
<i>Les Seiches fraîches</i> <i>servies avec un duo boulgour- quinoa aux poivrons et olives</i>	24€
<i>Les Gambas snackées</i> <i>servies avec un duo boulgour- quinoa et sauce vierge coriandre, gingembre et citronnelle</i>	26€

Accompagnement en supplément : 4,5€
assiette de frites maison, pommes de terre au four, 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 Burger classique* 20€
pain aux céréales, cheddar, bacon, oignons confits, sauce barbecue, servi avec frites maison et salade
- La Bavette de Boeuf façon tagliata* 22€
servie avec mesclu, tomates cerises, copeaux de parmesan et frites maison
- Le Mignon de cochon au chorizo* 23€
servi avec pommes de terre au four et légumes rôtis, sauce au chorizo

CÔTE SALADE...



- La Salade de Gambas à la Thaïe* 21€
pain aux céréales, cheddar, bacon, oignons confits, sauce barbecue, servi avec frites maison et salade
-  *Le Poke Bowl végé... ou pas* 18€
servi avec boulgour- quinoa, mangue, avocat, tomate, poivrons, burrata, concombre
Supplément thon +3€

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 framboises, éclats de pistaches et mascarpone à la vanille 9€
- Mousse au chocolat et cacahuètes au caramel beurre salé 8€
- Baba au rhum*, sorbet au fruit de la passion 10€
- *non élaboré sur place
- Tarte au citron meringuée revisitée 8€
- 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 2€</i>	<i>Décaféiné 2,20€</i>	<i>Thé, infusion 2,50€</i>
<i>Double café, chocolat chaud</i>	<i>3,60€</i>	<i>Grand crème 3,70€</i>

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€

