

Notre carte

Les incontournables :

La Soupe de poissons maison :

Issus de la pêche locale, accompagnée de croûtons, de rouille maison (un type de mayonnaise, où la pomme de terre remplace la moutarde, aillée et épicée), de fromage râpé 18.00 €

Les Brochettes de Moules :

Moules décoquillées, embrochées et panées à l'anglaise, puis frites, servies avec des crevettes cocktail, sauce aïoli maison, et salade composée 17.00 €

Le Gratin de Fruits de mer :

Panaché de fruits de mer (crevettes, moules, st jacques, calamars) et filet de poisson, cuisinés à l'huile d'olive et à l'aneth, flambés au pastis, en béchamel au fenouil et au fumet de poissons et gratinés au four, riz et légumes du jour 21.00 €

Les Sardines farcies :

Sardines fraîches désarêtées et écaillées, farcies maison persillade aux champignons, gratinées au four, riz et légumes du jour 24.00 €

Les entrées :

Salade Italienne :

Tomates et burrata au pesto, jambon cru, salade au balsamique et copeaux de parmesan 17.00 €

Salade du Berger :

Fromage de Chèvre rôti aux herbes de Provence et huile d'olive, avec des tranches de canard fumé, fruits secs et salade composée 17.00 €

Salade César :

Salade romaine craquante, blanc de poulet vapeur basse température, œuf mollet, tomates, sauce césar à l'estragon, petits croûtons au beurre 19.00 €

Les viandes :

Sauté de volaille au curry Bengali :

Filet de poulet français, champignons frais, oignons rouges et poivrons émincés, marinés au curry (parfume mais ne pique pas) et jus de citron, tagliatelle fraîches et légumes 21.00 €

Filet de bœuf flambé (220 gr) :

Pavé de filet de bœuf poêlé, flambé, sauce du moment, pommes de terre du chef rôties et légumes du jour 34.00 €

Agneau fermier de Riez :

Tranche d'agneau de la ferme de Pascalone grillé, jus à la Provençale, pommes de terre du chef, légumes du jour 26.00 €

Consultez nos ardoises pour les suggestions du chef

Les poissons :

Méli-Mélo de gambas et Saint Jacques fraîches :

Marinade minute citron, huile d'olive, citronnelle, gingembre et aneth, flambées au pastis puis crémees, riz et légumes 26.00 €

Aïoli Provençal maison :

Poisson vapeur, œuf dur, crevettes cocktail, moules, panaché de légumes, Sauce Aïoli Maison 25.00 €

Poisson du moment :

Varie selon l'approvisionnement, et selon l'humeur du chef.
Consultez-nous pour plus d'informations, ou consultez les ardoises.

Le coin des Moussaillons (jusqu'à 12 ans): 14€

Filet de poisson frais, riz et légumes,

Ou

Tagliatelle fraîches à la crème, jambon cru et fromage râpé,

Ou

Steak haché de bœuf français, pommes de terre aux herbes

&

Coupe de glace artisanale 2 parfums

Menu à 39 €

Soupe de Poissons

Ou

Salade de chèvre chaud

~~~~~

Gratin de fruits de mer,

Riz du chef et légumes

Ou

Effeuillé de bœuf lardé, sauce du jour,

Pommes de terre rôties et légumes

Ou

Plat du jour (le midi uniquement hors W-E)

~~~~~

Coupe de glaces artisanales (2 parfums)

Ou

Crème brûlée

Ou

Salade de Fruits frais (selon saison)

Formule midi (le midi uniquement hors W-E)

Plat du jour 19 €

Plus un dessert * 25 €

Les desserts

Pour les amoureux du salé nous vous proposons une

Assiette de fromages du moment : 12,00 €

Tarte aux pommes :

Servie avec une boule de glace vanille artisanale,
Chantilly maison, caramel salé, 15,00 €

Crème brûlée* :

Parfumée à la vanille, chantilly maison avec caramel salé,
12,00 €

Mi-cuit au chocolat :

Crème anglaise siphonnée au Diplomatico, chantilly maison
14,00 €

Salade de fruits frais de saison *:

Fruits découpés, boule de sorbet artisanal, chantilly maison
12,00 €

Ananas confit :

Crème anglaise siphonnée au Diplomatico, glace coco et
coco râpée caramélisée 15,00 €

Ile flottante :

Crème anglaise siphonnée au Diplomatico, caramel salé,
Amandes torréfiées 14,00 €

Café ou thé Gourmand :

Assortiment des desserts maison, café espresso ou thé
16,00 €

*Pour accompagner votre dessert, nous vous conseillons, La
gourmandise, rosé moelleux de Provence. Le verre (12cl) 9,00€*

Les coupes de glace artisanale

1 boule avec chantilly maison* 8.00 €
2 boules avec chantilly maison* 10.00 €

Dame blanche :

3 Boules vanille, nappage chocolat maison, chantilly
Maison 14.00 €

Palmier :

Boule coco, chocolat, vanille, chantilly maison,
Nappage chocolat maison, coco râpée caramélisée
15.00 €

Chocolat liégeois :

Boules chocolat, vanille, chantilly maison, nappage
Chocolat maison 15.00 €

Café liégeois :

Boules café, vanille, espresso, chantilly maison, nappage
Caramel 16.00 €

Citron frappé :

Sorbet citron, vodka (2cl), limoncello (2cl) glace pilée, au
blender 16.00 €

-Prix Nets – (0.50€/personne eau filtrée plate ou gazeuse, à volonté)
Eau courante gratuite sur demande

Vins & Boissons

Nos vins au verre (12 cl)

Château Nestuby Cuvée château,

AOC Côtes de Provence

rouge, blanc ou rosé 8 €

Moulin de la Roque AOC

BANDOL rosé 10 €

Domaine de Fontcreuse AOC Cassis

blanc 10 €

Plaisir solidaire

Vin de France, rouge 10 €

La gourmandise de Nestuby, rosé

moelleux, vin de France 9 €

Aoc Côtes de Provence

Château Nestuby,

rouge, blanc ou rosé

Cuvée château 50 cl 24.00 €

75 cl 29.00 €

Cuvée spéciale 75 cl 34.00 €

Magnum rosé 150 cl 52.00 €

AOC Champagne

Veuve Pelletier

La bouteille, 75 cl 70.00 €

La coupe, 12 cl 14.00 €

Ruinart, La bouteille, 75 cl 120.00 €

Aoc Bandol

Domaine du Gros Noré,

Rouge 75 cl **2014** CUVÉE IX

(95% mourvèdre) 95.00 €

Rouge 75 cl **2018** 60.00 €

Rosé 75 cl **2023-4** 41.00 €

Domaine Tempier

Rouge 37,5 cl **2020** 32.00 €

Rouge 75 cl **2022** 59.00 €

Rosé 75 cl 43.00 €

Rosé 150 cl 78.00 €

Blanc 75 cl 43.00 €

Aoc Cassis

Domaine de Fontcreuse,

Blanc, 75 cl 43.00 €

Apéritifs

Ricard 4 cl 4.90 €

Kir maison 12 cl 4,90 €

Martini 6 cl 5,30 €

Scotch Whisky 6 cl 7,20 €

Jack daniel's 4 cl 9,50 €

Cocktails

Américano maison (20cl) 10,50 €
(campari 4cl, martini blanc 2cl, martini rouge 2cl, eau gazeuse 12cl)

Apérol Spritz (18cl) 12,50 €
(aperol 6cl, prosecco DOC 9cl, eau gazeuse 3cl)

Hugo Spritz (18cl) sureau 14,00 €
(St Germain 6cl, prosecco DOC 9cl, eau gazeuse 3cl)

Italicus Spritz (18cl) bergamotte 14,00 €
(italicus 6cl, prosecco DOC 9cl, eau gazeuse 3cl)

Cocktail du jour avec alcool (20cl) 14,00 €

Cocktail du jour sans alcool (20cl) 9,50 €

Bières,

<u>Moretti pression</u> 15 cl	3,80 €
25 cl	5,00 €
50 cl	9,00 €

La bière du moment, *Bière bouteille,*
consultez nos ardoises ou demandez-nous !
(33cl) 7,50 €

Sans Alcool

Coca cola, zero 33 cl	4.80 €
Orangina, limonade, tonic 25cl	4,00 €
Jus de fruits 25cl	4,00 €
Sirop 3cl	1,50 €
Supplément soda, jus de fruits	2,00 €
Supplément sirop	1,50 €

Boissons chaudes

Espresso, ristretto, décaféiné, allongé	2,80 €
Double espresso	4,00 €
Espresso viennois	4,50 €
Cappuccino	6,50 €
Thé, infusion	4,00 €

Digestifs

Les locaux (4cl),

Marc de bandol de la Laidiere	9,50 €
Farigoule de forcalquier	8,50 €
Gin artisanal rosé Mistral	10,00 €
Rhum de Marseille Ferroni	12,00 €

Les typés « Whisky » (4 cl),

Chivas 12 ans d'âge	12,00 €
Jack Daniel's	9,50 €

Les rhums (4 cl),

Bacardi, trois rivières	8,00
Captain Morgan	9,00 €

Diplomatico reserva exclusiva, Bumbu
Arcane, Clément VO 13,00 €

Les classiques (4 cl),

Limoncello	5,50 €
Get 27, Cognac, Armagnac	9,50 €