



MENU

30 €

le Brunch

25€

tous les dimanches
dès 11 h 30

LE BUFFET

- . sélection de jambons et patés
- . huîtres, crevettes grises et roses, bulots, saumon gravalax
- . Fromages
- . Anchoïade
- . Curry et ses fruits
- . Salade de fruits, moelleux au chocolat.

AVEC À LA CARTE

- œufs servis sur pain de campagne
- . bénédict 8€
 - . norvégien 8€
 - . Florentine 8€

GASTRONOMIE EN ROUGE 4/03 - 7/03

- Entrée**
Betterave rôtie, coeur de chèvre frais grillé et sa roquette
Ou
Poivron grillé et sa tartine de campagne
- Plat**
Pièce du boucher grillée sauce rouge, petits légumes rouges braisés et crévés, écrasé de pomme de terre
Ou
Thon rouge à l'unilatérale, céleri rémoulade et orange sanguine
- Dessert**
Pont l'évêque
Ou
Orange sanguine caramélisées, glace

FIL CONDUCTEUR BLANC 11/03 - 14/03

- Entrée**
Cervelles de canuts
Ou
Salade de choux fleur, truite fumée pamplemousse
- Plat**
Petite côte de cochon ibérique en gibelotte, purée de panais et pomme de terre
Ou
Médailon de lotte au curry, coulis de tomates carotte blanche
- Dessert**
Chèvre
Ou
Éclats de meringue, crème fouettée au lait de coco amandes et noix

SEMAINE ROSÉ 18/03 - 21/03

- Entrée**
Petite salade mélangée d'orange sanguine, pamplemousse émondé et avocat
Ou
Crevettes mayo
- Plat**
Côte de veau, rosé de tomate purée de pomme de terre et tomate confites
Ou
Pavé de saumon crème au basilic, carottes râpées caramélisées à l'ail et épinards
- Dessert**
Pont l'évêque
Ou
Tarte aux fraises

LES BOISSONS

Signature, AOP Côtes de Provence Belles expressions de fruits, tout en fraîcheur !

Magali rosé – 2019

Valérie blanc – 2019

François rouge – 2018

	12.5cl	25cl	75cl	150cl
Magali rosé – 2019	4.00€	6.00€	18.50€	39.00€
Valérie blanc – 2019	4.00€	6.00€	18.50€	
François rouge – 2018	4.00€	6.00€	18.50€	

Première, AOP Côtes de Provence Finesse et élégance ! De belles complexités aromatiques sur de beaux équilibres en bouche

Rosé – 2019

Blanc – 2019

Rouge – 2017

	12.5cl	25cl	75cl	150cl
Rosé – 2019	5.00€	8.00€	24.50€	50.00€
Blanc – 2019	5.00€	8.00€	24.50€	
Rouge – 2017	6.00€	10.00€	30.00€	



Confidentielle, AOP Côtes de Provence, La Londe Le « Cru » La Londe, Des vins de terroirs, minéraux et complexe

Rosé - 2019

Rouge – 2016

	12.5cl	25cl	75cl	150cl
Rosé - 2019	7.00€	12.00€	35.00€	72.00€
Rouge – 2016	8.00€	13.00€	40.00€	



Atmosphère, Méthode Traditionnelle Les bulles de notre Provence ! Du fruit sur une délicate bulle

Rosé - 2017

	12.5cl	25cl	75cl	150cl
Rosé - 2017	5.00€	8.00€	27.00€	



Eau plate ou gazeuse 75cl.....	4.90€
Sirop Monin Pamplemousse rose, Grenadine, menthe verte.....	2.90€
Ice Tea, Orangina, Cacolac 25cl.....	3.00€
Perrier 33cl.....	3.30€
Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl.....	3.50€
Jus de fruit certifié bio : Jus de Rêve 25cl : Ananas, Orange-Carotte-Citron, Pommes.....	3.90€
Bière des Iles d'Or blonde 33cl.....	3.90€
Café expresso, Café long, Thé, Infusion.....	2.50€
Cappuccino.....	3.50€