

MANIFESTO

Chaque jour, notre Chef Nicolas Maier et ses équipes vous concoctent des assiettes composées à base de produits frais, locaux et de saison.

Nous sommes fiers de travailler aux côtés de fournisseurs du département du Var, garantissant toujours la fraîcheur des aliments, ainsi que la réduction de notre impact carbone.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

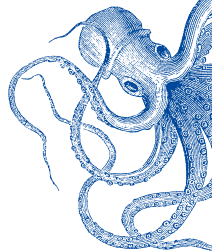
Anecdote historique

Le 27 Décembre 2023, cela faisait 100 ans que Gustave Eiffel, le célèbre ingénieur et industriel français, s'est éteint.

Surtout reconnu pour sa participation à la construction de la Tour Eiffel, sachez qu'il est aussi le créateur de la verrière au-dessus de votre tête !

Alors profitez d'un instant pour lever les yeux et contempler son œuvre !

LA CARTE TAPAS



À PARTAGER... OU PAS !

TOUS LES JOURS DE 17H30 À 22H

- Légumes de saison, citron noir · 8€
- Houmous de saison, nachos aux épices · 8€
- Panisses provençales, Mayonnaise aux olives · 8€
- Figatelli grillé · 10€
- Tempura de saumon, condiment au wasabi · 12€
- Toastado jambon & comté · 12€
- Assiette de charcuterie Ibérique · 13€
- Assiette Fromage · 13€
- Planche Mix tapas · 20€

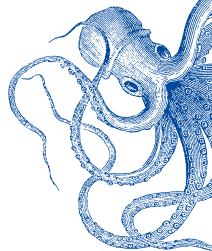
NOTRE SÉLECTION DE VINS

	12.5cl	75cl
ROUGES		
AOP Coteaux Varois Domaine La Rose Des Vents, 2022 	5€	28€
Côtes du Rhône Dédicace, 2022	7€	39€
ROSÉS		
AOP Coteaux Varois Domaine La Rose Des Vents, 2023 	5€	28€
AOP Côtes de Provence Sainte Marguerite « Symphonie », 2023 	8€	38€
BLANCS		
AOP Coteaux Varois Domaine La Rose Des Vents 2023 	5€	28€
IGP Côtes de Gascogne Domaine Chiroulet, Soleil d'Automne, 2022	6€	30€
AOP Cassis Domaine du Bagnol 2022 	9€	45€

NOS CHAMPAGNES

	12.5cl	75cl
Bergère · Brut AOC	10€	60€
Mumm Cordon Rouge · Brut AOC		85€

CÔTÉ BAR



NOS BIÈRES PRESSION 🍺

Gallia Coq d'habitude · Blonde · 4°2
Affligem de Printemps · 6°7

25cl	50cl
3,80€	7,60€
4,30€	8,50€

NOS BIÈRES BIO & LOCALES · EN BOUTEILLES 33CL 🍷

Blanche, "La Daurade" · Brasserie Bière de la Rade · Toulon · 4° · 7€ 🌿
Blonde, "La Girelle" · Brasserie Bière de la Rade · Toulon · 5° · 7€ 🌿
IPA, "La Barrac" · Brasserie Bière de la Rade · Toulon · 7° · 8€

NOS COCKTAILS 🍸

LES CLASSIQUES

Mojito Classique / Fraise / Framboise / Passion · 15cl · 9€
Moscow Mule · 15cl · 9€
Margarita · 12cl · 10€
Pornstar Martini · 12cl · 12€

NOS SPRITZ · 19cl

Aperol · 8€ / Campari · 8€ / Lillet Blanc · 10€ / Saint-Germain · 12€ / Italicus · 12€

COCKTAILS DU MOMENT · 15cl

Demandez-nous, on vous renseigne !

NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL) 🍹

Thé glacé Maison à la Pêche · 33cl · 5€
Teranga · Hibiscus, Menthe, Vanille, Citron jaune · 10€

MENU DU MARCHÉ

SERVI TOUS LES JOURS MIDI & SOIR (HORS DIMANCHE)

Formule Entrée + Plat / Plat + Dessert - 27 €

Formule Entrée + Plat + Dessert - 33 €

Entrée - 10 € / Plat - 21 € / Dessert - 10 €

ENTRÉES DE LA SEMAINE

- ✓ Petit épeautre & petits pois,
émulsion à la menthe
- OU
- ✓ Carotte en texture, pickles,
œufs de truite


PLATS DE LA SEMAINE

Côte de porc, pommes de terre rattes
confites, coulis poivrons, jus corsé au thym

Tartare de saumon asiatique, radis daikon,
haricots mungo, feuille de riz soufflée

*Nos suggestions de vins au verre
pour accompagner vos choix*

 Maison Les Alexandrins , AOP Saint
Joseph 2021 · 10€

 Domaine Le Songe De Don Bosco, AOP
Côtes de Provence, 2022 · 6€

FROMAGE ET DESSERT DE LA SEMAINE

Palet de chèvre frais, chutney de figues, sucrine

OU

Parfait glacé aux fraises, crumble,
coulis fruits rouge, chantilly

MENU SIGNATURE

SERVI DU LUNDI AU SAMEDI MIDI & SOIR

Formule Entrée + Plat / Plat + Dessert - 37 €

Formule Entrée + Plat + Dessert - 48 €

Entrée - 14 € / Plat - 28 € / Dessert - 12 €

ENTRÉES

Asperges Vertes

Poutargue, oeuf mollet, espuma miso

OU


La Raviole

Minestrone de légumes aux coquillages, crémeux panais & ail noir,
bouillon marinère au combawa

PLATS

Grenadin de Veau · Houmous au miso,
carottes fanes, jus corsé aux raisins
blond

Filet de bar · Velouté de pomme de terre
à la truffe, poireaux marinés et grillés,
émulsion aux algues

 **Risotto de courge** · Condiment citron
noir, cédrat confit, pissenlit blanc

*Nos suggestions de vins au verre
pour accompagner vos choix*



Domaine Vigneret , cuvée
Marylène AOP Bandol 2019 - 10€



Château Demonpère , cuvée
Prestige , AOP Côtes de
Provence 2023 8€



Château Sainte Marguerite -
Cuvée Symphonie 2022 · 8€ 

FROMAGE ET DESSERTS

Assortiment de fromages du Maître Got · Pain toasté et Chutney

OU

Crémeux yuzu · Meringue à la lavande, gelée au limoncello, sablé amande, shiso

OU

Mont-blanc · Crème anglaise jasmin, crémeux marron, biscuit sésame, myrtilles



Végétarien



Vins BIO

POUR LES MINOTS

Moins de 12 ans • 16,50 €



SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

LÉGUMES DU MOMENT

OU

OU

FILET DE POISSON BLANC PANÉ

Frites de patate douce

2 BOULES DE GLACES AUX CHOIX

ET SIROP MONIN 



NOTRE OFFRE DU DIMANCHE

LE BRUNCH DAY DE L'ÉQUERRE

TOUS LES DIMANCHES DE 11H45 À 14H

- Buffet à volonté -

Viennoiseries

Produits laitiers

Assortiment de pièces salées et sucrées

Crêpes

Fontaine au chocolat

Jus & boissons chaudes

39 €

Pour les minots : 20 €

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

12,5 cl 75 cl


BOURGOGNE

AOP Beune Premier Cru Bouchard Père & Fils, Beaune du Château, 2021	85€
AOP Mercurey Premier Cru en Sazenay, Château Chamirey, 2022	95€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côte du Rhône, Domaine Trapadis, La P'tite Côte, 2022 	7€	35€
AOP Côte du Rhône, Dédicace, 2022		40€
AOP Rasteau, Domaine Trapadis, Les Cras, 2021 		45€
AOP Luberon, Les Mas des Infermières by Ridley Scott, 2021		45€
AOP Côte Roannaise, Domaine Serol & Trois Gros, les Blondins, 2022 	9€	50€
AOC Croze Hermitage, Gilles Robin, Cuvée Alberic, 2022 	8€	55€
AOP Saint-Joseph, Domaine Aurélien, La Sybarite, 2022 		69€
AOP Châteauneuf du Pape, Domaine de Beurenard, 2020 		89€
AOP Châteauneuf du Pape, Domaine du Vieux-Télégraphe, Cuvée Piedlong, 2020		99€
AOP Cornas, Domaine Aurélien Chatagnier, 2017		110€

PROVENCE

AOP Bandol Domaine La Suffrene, Tradition, 2020	8€	45€
AOP Côtes de Provence Château Figuière, Cuvée Première, 2021 VEGAN	8€	45€
AOP Côtes de Provence Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique, 2022 		69€
AOP Bandol Domaine du Gros'Noré, 2019 		79€
AOP Bandol Domaine de Terrebrune, 2015 		85€
AOP Bandol Domaine La Suffrene, Les Lauves, 2014		90€

CARTE DES VINS

VIN BLANC

12,5 cl 75 cl

LOIRE

AOP Pouilly Fumé Château Favray , 2022

49€

AOP Sancerre, Côte des Embouffants 2022

49€

BOURGOGNE

AOP Aligoté Bouchard Père et Fils, 2021

8€ 45€

AOP Macon-Bussières, Domaine de la Garenne, 2019

50€

AOC Chablis Courtault Michelet, AOC 2022

59€

AOP Mercurey, Château de Chamirey, 2022

75€

VALLÉE DU RHÔNE

IGP Cotes de Gascogne Domaine Chiroulet, Soleil d'Automne, 2022 


6€ 30€

AOP Côtes du Rhône, Domaine Trapadis, La P'tite Côte, 2022 

7€ 42€

AOP Luberon, Mas des Infermières by Ridley Scott, 2022

45€

AOC Croze Hermitage, Gilles Robin, Les Marelles, 2023 

55€

AOP Châteauneuf du Pape, Domaine du Vieux-Télégraphe, Clos Roquette, 2021

85€

AOP Condrieu, Domaine Chatagnier, 2022 

100€

PROVENCE

AOP Bandol, Domaine la Suffrene, Tradition 2022 

7€ 40€

AOP Côtes de Provence Domaine Fuiçière, Cuvée Première, 2022 **VEGAN**


8€ 42€

AOP Côtes de Provence Château Les Mesclances, Cuvée Saint Honorat, 2022

45€

AOP Cassis, Domaine de Bagnol, Tradition 2022 


9€ 49€

AOP Bandol, Domaine du Gros 'Noré, 2021 

59€

AOP Côtes de provence Cuvée Lombarde Rosa 32, 2022

65€

AOP Cassis, Domaine de Bagnol, Marquis de Fesques 2020 

69€

AOP Côtes de Provence Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique 2023 **VEGAN**

69€

CORSE

AOP Domaine Orenca de Gaffory Patrimonio, 2022



50€

CARTE DES VINS

VIN ROSÉ

PROVENCE

12,5 cl 75 cl

AOP Côtes de Provence Maison Rosa 32, Romy, 2022	6€	30€
AOP Côtes de Provence Domaine Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie, 2022 	8€	38€
AOP BANDOL Domaine La Suffrene, Tradition, 2022 	8€	45€
AOP Côtes de Provence Domaine Figuières, Cuvée Confidentiel, 2022 VEGAN	10€	59€

MAGNUM 1,5L - 80€ / JEROBOAM 3L - 150€

AOP Côtes de Provence Domaine Sainte Marguerite, cuvée Symphonie, 2022 

CHAMPAGNES

12.5 cl 75 cl

AOC Bergère	Brut	12€	55€
AOC Bruno Paillard	Extra brut		89€
AOC Mumm	Brut cordon rouge		89€
AOC Ruinart	Rosé		155€

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Pastis 51	45° · 2 cl	5 €	Cointreau	40° · 4 cl	6 €
Ricard	45° · 2 cl	5 €	Bailey's	17° · 6 cl	7 €
Martini	Blanc ou Rouge · 14,4° · 6 cl	5 €	Eau de vie	Poire · 40° · 4 cl	6 €
Lillet	Blanc · 17° · 6 cl	6 €	Chartreuse	Verte · 55° · 4 cl	7 €
Amaretto Disaronno	28° · 6 cl	5 €	Calvados	40° · 4 cl	7 €
Porto	Rouge ou blanc · 16° · 10 cl	7 €	Cognac	40° · 4 cl	10 €
Orange Colombo	15° · 6 cl	8 €	Bas Armagnac	Gelas · 40° · 4 cl	10 €
Suze	15° · 6 cl	6 €	Grand Armagnac	Janneau · 40° · 4 cl	10€
Limoncello	25° · 6 cl	5 €	Get 27	21° · 6 cl	7 €
		7 €	Get 31	24° · 6 cl	7 €
			Campari	25° · 6 cl	6 €

TEQUILA

Altos	Reposado · 38	4 cl	9 €
Altos	Blanco · 38°		10 €
Mezcal Bruxo	40°		8 €

WHISKEY

Maker's Mark	Bourbon · 45°	4 cl	9 €
Talisker	Isle of Skye · 10 ans · 45,		81 €
Ballantine's	Scotch · 40°		8 €
Akashi	Japan · 40°		10 €
Bulleit Rye	45°		8 €

VODKA

Absolut	40°	4 cl	7 €
Grey Goose	40°		10 €
Tito's	40°		8 €

GIN & TONIC

		4 cl	
Beefeater	40°		10 €
Drouin Le Gin	42°		12 €
Monkey 47	47°		14 €
Bobby's Jenever	38°		12 €
Hendrick's	41,4°		12 €
Gin Mare Capri	42,7°		14 €
Bombay	40°		10 €
Tanqueray	43,1°		12 €

RHUM

		4 cl	
Havana	3 ans · 37,5°		9 €
Havana	7 ans · 40°		10 €
Havana	Especial · 40°		9 €
Kraken	40°		9 €
Diplomatico	40°		9 €
Clarín Communal	40°		12 €
La Perle	54,5°		14 €

LES SOFTS

Vittel	50 cl · 4 €
Vittel	1 L · 6 €
San Pellegrino	50 cl · 4 €
San Pellegrino	1 L · 6 €
808	Plate ou Pétillante · 75 cl · 7 €
Perrier	33 cl · 4,50 €
Coca Cola · Coca Cola Zéro	33cl · 4,50 €
Orangina	25 cl · 4,50 €
Ice Tea	25 cl · 4,50 €
Limonade	25 cl · 4,50 €
Sirops	Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Kiwi, Violette · 2 €
Schweppes Tonic Heritage	Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus · 20 cl · 4,50 €
Jus de fruits Pago	Pomme, Orange, Tomato, Poire, Fraise, Ananas, ACE, Abricot, Tropical, pêche 20 cl · 5 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2,70 €
Café Double	5,20 €
Cappuccino	6 €
Café Crème	4 €
Café Noisette	2,80 €
Décaféiné	2,70 €
Café frappé	7 €
Thé	Vert Sencha, Vert Menthe, Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Rose Litchi · 5 €
Infusion	Tilleul, Camomille, Verveine · 5 €
Chocolat chaud	4,50 €