

MANIFESTO

Chaque jour, notre Chef Nicolas Maier et ses équipes vous concoctent des assiettes créatives aux associations audacieuses.

Nous sommes fiers de travailler aux côtés de fournisseurs sélectionnés avec soin, garantissant la saveur des aliments ainsi que la réduction de notre impact carbone.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

LES HORAIRES

Tous nos services de restauration sont accessibles à la clientèle extérieure de l'Hôtel

Petit-déjeuner · tous les jours

6h30 - 10h00 : en semaine

7h00 - 10h30 : week-ends et jours fériés

Déjeuner · du lundi au samedi midi

12h00 - 14h00

Brunch · dimanche midi

11h45 à 13h30

Dîner · du lundi au dimanche soir

19h - 21h30

Terrasse · du lundi au dimanche soir à la belle saison

18h - 22h00

TAPAS À PARTAGER... OU PAS !

Tapas to share... or not!

Caviar d'aubergines au barbecue, câpres frites, anchois marinés, nachos · 8€
Barbecued aubergine caviar, fried capers, marinated anchovies, nachos

Panisses provençales, crème de brebis, miel de lavande, citron confit · 8€
Provençal panisses, goat's milk cream, lavender honey, candied lemon

Cromesquis au comté affiné & thym, citron, poudre d'olives noires, aïoli · 9€
Cromesquis with mature Comté cheese & thyme, lemon, black olive powder, aioli

Assiette de charcuterie Ibérique & Fromages affinés du Maitre Fromager Got · 16€
Iberian Charcuterie platter & mature cheeses from the Cheese Master Got

Planche Mix Tapas · 24€
Mix Tapas

NOS COCKTAILS · Our Cocktails

Mojito Classique 30cl · 10€

Mojito Fraise ou Framboise ou Passion 30 cl · 11€

Moscow Mule · Vodka Absolut, citron vert, Schweppes ginger beer 26cl · 11€

T-Paradis · Vin rosé, crème pêche, menthe, framboise, citron vert, limonade 12cl · 12€

Limoncello Sour · Limoncello, vodka absolut, sucre 12cl · 12€

Pirate · Jim Beam, citron vert, jus de pomme, groseille, jus de poire 12 cl · 12€

Rouge Tonic · Gin, citron jaune, infusion fruits rouges, tonic hibiscus 30cl · 13€

LES SPRITZ · 19CL

Cinzano · 11€ / Campari · 11€ / Lillet Blanc · 10€ / Fleur de sureau · 12€ / Italicus · 13€ / Limoncello · 13€

COCKTAILS DU MOMENT ·

Selon les inspirations de saison de nos équipes - sur demande

COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC · Create your own Gin Tonic

Beefeater 40° · 10€

Bombay Sapphire 40° · 11€

Hendrick's 41.4° · 12€

Citadelle 44° · 12€

Plymouth 41.2° · 13€

Monkey 47° · 14€

Gin du moment

Schweppes au choix : Tonic, Hibiscus, Pomelo, Ginger Alo

Garnitures au choix : Citron jaune, Citron vert, Concombre, Thym

NOS MOCKTAILS ET BOISSONS SANS ALCOOL

· Our Mocktails & alcohol-free drinks

- Terenga · Hibiscus , menthe, vanille, citron jaune 25cl · 10 €
- Citronnade Pressoir de Provence · 25cl · 6€
- Suze Tonic 0% · 25cl · 6€
- Cinzano Spritz 0% · 25cl · 7€
- Thé Glacé · 25cl · 7€
- Limonade Azuria citron de Sicile · 33cl · 5€

NOS BIÈRES BIO & LOCALES · EN BOUTEILLES 33CL

· Our local beers - In 33cl Bottles

- Blonde, "Girelle" Bio · Bière de la rade · Toulon · 5° · 7€
- Blanche, "Daurade" Bio · Bière de la rade · Toulon · 4° · 7€
- IPA, "Barracc" Bio · Bière de la rade · Toulon · 7° · 8€

BIÈRE BIO & LOCALE · PRESSION

25 cl 50 cl

· Our organic and local draft beer

Bière du Moment · 5°	5€	9€
Blanche, Gallia · Bière craft française · 5°	5€	9€

CHAMPAGNES · Our champagnes

12.5 cl 75 cl

Haton Brut classic	13€	75€
-----------------------	-----	-----

APÉRITIFS & DIGESTIFS · Aperitifs & Digestifs

Pastis 51	45° · 2 cl	5 €	Cointreau	40° · 4 cl	8 €
Ricard	45° · 2 cl	5 €	Bailey's	17° · 6 cl	8 €
Cinzano	Blanc ou Rouge · 14,4° · 6 cl	7 €	Eau de vie	Poire · 40° · 4 cl	8 €
Lillet	Blanc · 17° · 6 cl	6 €	Chartreuse	Verte · 55° · 4 cl	9 €
Porto	Rouge ou blanc · 16° · 10 cl	7 €	Calvados Busnel	40° · 4 cl	8 €
Suze	15° · 6 cl	8 €	Cognac Martell	40° · 4 cl	10 €
Campari	25° · 6 cl	6 €	Get 27	21° · 6 cl	9 €
			Get 31	24° · 6 cl	9 €
			Amaretto Disaronno	28° · 4 cl	7 €
			Limoncello	25° · 6 cl	7 €

LE MENU DE LA SEMAINE

*Servi tous les jours midi & soir
Excepté le dimanche midi*

Entrée + Plat / Plat + Dessert - 29€

Entrée + Plat + Dessert - 35€

- Formules hors boissons -



ENTRÉES

- 10€ -

PLATS

- 22€ -

FROMAGE OU DESSERT

- 10€ -



POUR LES MINOTS

Moins de 12 ans • 16,50 €

VIANDE OU POISSON DU JOUR ET DESSERT DU MOMENT ET SIROP MONIN

 Végétarien

Tarifs TTC service compris. Liste des allergènes sur demande. Origine viande : France. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



LA CARTE SIGNATURE

Du Chef Nicolas Maïer

*Des saveurs mettant à l'honneur
la créativité et le savoir-faire du Chef*

Servi midi et soirs - Excepté le dimanche

LES ENTRÉES



Velouté de champignons au miso

Champignons sautés, noisettes caramélisées, pickles de saison - 13€

Poisson selon arrivage en gravlax

Ajo blanco, betteraves en textures, huile verte. - 16€

L'Œuf parfait bio

Patate douce rôtie à l'anis, vierge citron confit, jus de volaille réduit. - 14€

LES PLATS

Pêche du jour

Pomme de terre fondante, fenouil confit, condiment rouille, fumet de poisson et miso. - 28€

Filet de bœuf rôti

Panisses, caviar d'aubergine, légumes de saison rôtis. - 35€



Risotto au comté

Légumes de saison roties, huile verte. - 24€

FROMAGE ET DESSERTS

Fromage selon arrivage par notre Maître Fromager

Chutney du moment. - 12€

Riz au lait & figues

Figues fraîches en textures, voile de lait & caramel à la vanille. - 12€

Trio de chocolats

Glanduja noisettes streusel croustillant. - 12€



Végétarien

Tarifs TTC service compris. Origine des viandes FRANCE. Liste des allergènes sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CARTE DES VINS

Wine Menu

VIN ROUGE · Red wine

12,5 c l 75 cl

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

AOP Brouilly, Pisse Vieille, Domaine Petit Perou,		40€
AOP Moulin à vent, Famille Guérin "Les vignes de mon Père"	9€	54€
AOP Bourgogne Epineuil, Domaine Courtault Michelet		56€
AOP Morgon Jean Foillard	12€	58€
AOP Bourgogne, Pinot noir, Cuvée Saint-Vincent, Maison Vincent Girardin		59€
AOP Marsannay, Domaine Olivier Guyot Vieilles Vignes		75€
AOP Mercurey Vieilles Vignes Domaine Theulot Juillot		85€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes-du-Rhône, Domaine du Vallon,		35€
AOP Ventoux, Domaine Fondrèche 	7€	39€
AOP Crozes-Hermitage Laurent Combiér, Cuvée L 	9€	56€
AOP Saint-Joseph, Domaine de Bonarieux, Cave de Saint Désirat	12€	66€
AOP Crozes-Hermitage, Pierre Gaillard		72€
AOP Châteauneuf-du-Pape, Famille Perrin, Les Sinards		87€

PROVENCE

AOP Côtes de Provence Figuière, Cuvée Première 	9€	47€
AOP Coteaux d'Aix, Château La Coste, Les Pentes Douces 	10€	55€
AOP Bandol, Domaine de la Font des Pères		70€
AOP Côtes de Provence Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique 	14€	75€

LANGUEDOC & SUD-OUEST

AOP Cahors, Domaine Combet la Serre Cahors Pur fruit du Causse		35€
AOP Pic Saint Loup, Ermitage du Pic Tour de Pierre		45€
AOP Côtes-du-Roussillon, Clos des fées "Les Sorcières"		48€

AOP : Appellation d'origine contrôlée - IGP : Indication géographique protégée

 Vins BIO Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CARTE DES VINS

VIN BLANC · White wine

12,5 cl 75 cl

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

AOP Beaujolais Domaine Petit Perou		42€
AOP Mâcon-Village, Domaine Perraud		46€
AOP Chablis Domaine Courtault	10€	59€
AOP Bourgogne Chardonnay, Cuvée Saint-Vincent Maison Vincent Girardin	10€	59€
AOP Saint Véran, Château Fuisse		70€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Rhône, Becs Fins Maison Tardieu Laurent,		39€
AOP Crozes-Hermitage, François Villard, « Cour de récré »	12€	58€
AOP Saint Joseph, François Villard Fruit D'Avileran		74€
AOP Châteauneuf-du-Pape Famille Perrin, Les Sinards		87€

PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Figuière, Cuvée Première	9€	43€
AOP Coteaux d'Aix, Château La Coste, Les Pentes Douces 	10€	55€
AOP Cassis, Domaine Paternel	11€	58€
AOP Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Cuvée Fantastique 	13€	69€
AOP Bandol, Domaine La Font des Pères		70€

LANGUEDOC & SUD-OUEST

IGP Côte de Gascogne Domaine Chiroulet « Soleil d'automne » 	8€	35€
AOP Roussillon Clos des fées "Les Sorcières"		48€

VIN ROSÉ · Rosé wine

12,5 cl 75 cl

PROVENCE

AOP Côtes de Provence Domaine Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie 	10€	39€
AOP Côtes de Provence Figuière, Cuvée Confidentielle 	12€	49€

Magnum 1,5L · 80€ / Jeroboam 3L · 150€

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

AOP : Appellation d'origine contrôlée - IGP : Indication géographique protégée

 Vins BIO Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

TEQUILA

Altos
Altos
Mezcal Del Maguey

WHISKEY

Jim Beam
Maker's Mark
Talisker
Ballantine's
Akashi
Bulleit Rye
Jameson
Alberlour

VODKA

Grey Goose
Absolut Blue

GIN & TONIC

Beefeater
Monkey 47
Hendrick's
Bombay
Citadelle
Plymouth

RHUM

Havana
Havana
Havana
Eminente Reserva
Don Papa
Santa Teresa 1796
Zacapa solera
La Hechicera Reserva
Bumbu XO

SPIRITUEUX

Don Papa
Don Papa
Bumbu Original

LES SOFTS

Vittel
Vittel
San Pellegrino
San Pellegrino
Perrier
Coca Cola · Coca Cola Zéro
Orangina
Ice Tea
Sirops

Schweppes Tonic Heritage

Jus de fruits BIO
"Pressoirs de Provence"

BOISSONS CHAUDS

Café Espresso
Café Double
Cappuccino
Café Crème
Café Noisette
Décaféiné
Café frappé
Thé

Infusion

Chocolat chaud

4 cl

40° 8 €
47° 14 €
41,4° 12 €
40° 10 €
44° 12 €
41,2 13 €

4 cl

3 ans · 37,5° 9 €
7 ans · 40° 10 €
Especial · 40° 9 €
7 ans · 41,3° 14 €
Cherry · 45° 14 €
40° 15 €
40° 18 €
40° 10 €
40° 11 €

4 cl

Classique · 40° 12 €
Masskara · 40 12 €
40° 10 €

· Hot drinks

2,80 €
5,60 €
5 €
4 €
3 €
2,90 €
7 €
Vert Sencha, Vert
Menthe, Fruits
rouges, Earl Grey,
Breakfast, Roibos 5 €
Tilleul, Camomille,
Verveine · 5 €
4,50 €