l'équerre
Bar – Restaurant

MANIFESTO

Chaque jour, notre Chef Nicolas Maïer 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

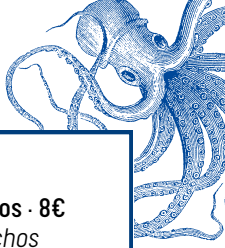
Petit-déjeuner · tous les jours
6h30 -10h00 : en semaine
7h00 -10h30 : week-ends et jours fériés

Déjeuner · du lundi au samedi midi
12h00-14h00

Brunch · dimanche midi
11h45 à 14h

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
· Our organic and local draft beer

	25 cl	50 cl
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 €**
Ricard	45°· 2 cl	**5 €**
Cinzano	Blanc ou Rouge · 14,4°· 6 cl	**7 €**
Lillet	Blanc · 17°· 6 cl	**6 €**
Porto	Rouge ou blanc · 16°· 10 cl	**7 €**
Suze	15°· 6 cl	**8 €**
Campari	25°· 6 cl	**6 €**

Cointreau	40°· 4 cl	**8 €**
Bailey's	17°· 6 cl	**8 €**
Eau de vie	Poire · 40°· 4 cl	**8 €**
Chartreuse	Verte · 55°· 4 cl	**9 €**
Calvados Busnel	40°· 4 cl	**8 €**
Cognac Martell	40°· 4 cl	**10 €**
Get 27	21°· 6 cl	**9 €**
Get 31	24°· 6 cl	**9 €**
Amaretto Disaronno	28°· 4 cl	**7 €**
Limoncello	25°· 6 cl	**7 €**

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

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 uniquement les soirs - Excepté le dimanche

LES ENTRÉES

Fleur de courgette de Provence farcie à la brousse de brebis
Velouté glacé de courgette au basilic. - 13€

Tomates anciennes de Provence en textures
Ricotta, condiment anchois et olives. - 16€

L'Œuf parfait bio
Caponata de légumes d'été, émulsion au lard fumé. - 14€

LES PLATS

Daurade de Méditerranée rôtie
Courgette de Provence en textures, jus de roche safrané. - 28€

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

Risotto au comté
Légumes de saison et coulis patates douces, 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
Gianduja 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 cl	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 Combier, 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 Combel 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 controlée - 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 controlée - IGP : Indication géographique protégée

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

TEQUILA

	4 cl
Altos	Reposado · 38 **11 €**
Altos	Blanco · 38° **10 €**
Mezcal Del Maguey	Mezcal Vida 42° **12 €**

WHISKEY

	4 cl
Jim Beam	Bourbon · 40° **9 €**
Maker's Mark	Bourbon · 45° **9 €**
Talisker	Isle of Skye · 10 ans · 45,8° **11 €**
Ballantine's	Scotch · 40° **8 €**
Akashi	43° **11 €**
Bulleit Rye	45° **8 €**
Jameson	40° **8 €**
Alberlour	Forest Reserve · 40° **12 €**

VODKA

	4 cl
Grey Goose	40° **12 €**
Absolut Blue	40° **9 €**

GIN &TONIC

	4 cl
Beefeater	40° **8 €**
Monkey 47	47° **14 €**
Hendrick's	41,4° **12 €**
Bombay	40° **10 €**
Citadelle	44° **12 €**
Plymouth	41,2 **13 €**

RHUM

	4 cl
Havana	3 ans · 37,5° **9 €**
Havana	7 ans · 40° **10 €**
Havana	Especial · 40° **9 €**
Eminente Reserva	7 ans · 41,3° **14 €**

SPIRITUEUX

	4 cl
Don Papa	Classique · 40° **12 €**
Don Papa	Masskara · 40 **12 €**
Don Papa	Rye · 45 ° **16 €**
Don Papa	Cherry · 45 ° **14 €**

LES SOFTS

Vittel	50 cl · **4 €**
Vittel	1 L · **6 €**
San Pellegrino	50 cl · **5 €**
San Pellegrino	1 L · **7 €**
Perrier	20 cl · **4 €**
Coca Cola · Coca Cola Zéro	33cl · 4,**50 €**
Orangina	25 cl · 4,**50 €**
Ice Tea	25 cl · 4,**50 €**
Sirops	Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Violette · **3 €**
Schweppes Tonic Heritage	Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus · 20 cl · **4,50 €**
Jus de fruits BIO "Pressoirs de Provence"	Pomme, Orange, Tomate, Nectar d'abricot, Ananas · 25 cl · **6 €**

BOISSONS CHAUDES

· *Hot drinks*

Café Expresso	**2,80 €**
Café Double	**5,60 €**
Cappuccino	**5 €**
Café Crème	**4 €**
Café Noisette	**3 €**
Décaféiné	**2,90 €**
Café frappé	**7 €**
Thé	Vert Sencha, Vert Menthe, Fruits rouges, Earl Grey, Breakfast, Roïbos **5 €**
Infusion	Tilleul, Camomille, Verveine · **5 €**
Chocolat chaud	**4,50 €**

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