

CARTE DE SAISON

À PARTAGER... OU PAS

Crèmeux avocat au miso blanc, fraîcheur de tourteau à l'huile de basilic & cresses à la croque au sel · 20 €

Asperges blanches du Gard en tempura, condiment tartare & chips de Parme · 19 €

Tataki de thon, crèmeux d'ail noir & condiment primavera · 20 €

Carpaccio d'artichauts à la croque au sel, copeaux de Reggiano, câprons tiges & olives Taggiasches · 17 €

Volaille grillée, sucrine & condiments de la Riviera · 18 €

Assiette de Jambon Ibérique de Cébo del Campo affiné 20 mois · 18 €



Nos suggestions de vins au verre pour accompagner vos choix



Côtes de Provence, Château Les Mesclandes, Cuvée Saint Honorat 2021 · 9 €



Château Croix d'Allons, Bandol 2022, sur les Terres de Cathédra *Ouverture sur les agrumes et le citron confit* · 11 €



Domaine Le Songe de Don Bosco, AOC Côtes de Provence 2022 *Agrumes très présents, mûrs, doux et gourmands, note de fleurs blanches* · 7 €



Bandol Château Val d'Arenc 2021 · 8 €



Giles Robin Collines Rhodaniennes Viognier, Vallée du Rhône 2021 · 7 €



Château Demonpère, AOC Côtes de Provence 2021 *Notes puissantes de fruits rouges, pointe mentholée et effluves de Garrigues* · 9 €

CARTE DE SAISON

POINT MÉTÉO DU JOUR



Tous en terrasse !
Vos viandes & poissons
seront cuits au barbecue



On s'abrite ?
Vos cuissons se feront aux
fourneaux dans notre cuisine !

LES PLATS CHAUDS

Faux-filet 250g de Montbéliard, assaisonné au
poivre de Timut, diamant de sel de l'Himalaya · 28 €

Saint-Pierre mariné au thym citron
& piment d'Espelette · 35 €

Gambas sauvages marinées au tandoori
& pulpe d'ail noir · 37 €

Poitrine de porc Label Rouge confite à basse
température avec sauge & ail rose · 26 €

Suggestion · Pièce de viande du moment
sélectionnée par le Chef



Nos suggestions de vins au verre
pour accompagner vos choix



Château Barthès, AOP Bandol 2019
Sombre de fruits mûrs, épicés, réglisse, finesse accrue · 7 €



Chablis Bourgogne Courtault Michelet 2021 · 10 €



Domaine Orenga de Gaffory, Corse Patrimonio
Finesse et élégance de l'île de Beauté, jolie rondeur · 9 €



Domaine Vigneret, AOP Côtes de Provence 2017
Un vin élégant, aromatique et structuré · 9 €

Nos équipes vous conseillent pour le meilleur accord

accompagnés d'un écrasé de pommes de terre,
l'huile d'olive Taggiasche & cives à agrémenter au choix de :

SAUCES

- Chimichuri
- Verte
- Poivre Timut minute
- Condiment ail noir
- Vierge
- Pulpe de citron, piment d'Espelette

GARNITURES

- Légumes façon Aioli 8 €
- Pommes de terre primeurs 5 €
- Craquelles du midi, huile d'olive du pays,
condiment ail noir et piment d'espelette 5 €
- Asperges grillées, citron confit et pulpe de cerfeuil 8 €
- Artichauts et fèves sautés à l'huile de basilic
et chips de Guanciale 8 €

Tarifs TTC service compris. Origine des viandes : Communauté Européenne. Liste des allergènes sur demande.
Net prices and service included. Meat origins : European Community. List of the allergens on request.

CARTE DE SAISON

ET POUR FINIR...

Fromages du Maître Fromager
Nicolas Got · 13 €

Brie truffé local, tartine de la rade juste tiède &
sucrine à la croque au sel · 9 €

Tarte Paris-Brest · 10 €

Déclinaison autour du citron · 10 €

Profiterole de L'Équerre · 11 €

La Fraise dans tous ses états · 12 €

POUR LES MINOTS

Moins de 12 ans · 16,50 €



Château Pâquette, Roches Noires Fréjus AOP Côtes de Provence 2020
Notes intenses, expressif et boisé · 9 €



Château Demonpère, AOC Côtes de Provence 2021
Notes puissantes de fruits rouges, pointe mentholée et effluves de Garrigues · 8 €

**Laissez-vous tenter pour accompagner
l'un de nos desserts :**

Côtes de Gascogne - Domaine Chiroulet Soleil D'Automne IGP · 6€
Flûte de Champagne - Bergère Brut AOC · 9€
Flûte de Champagne - Bruno Paillard · 14€
Limoncello · 7€

Suprême de Volaille basse température

OU

Filet de Sole pané

Purée de Pomme de terre

OU

Frites de patate douce

Crumble Fruits de saison

OU

Coupe glace vanille chocolat chantilly



ET Sirop Monin (grenadine, pêche, citron, menthe)

CARTE DES COCKTAILS

SPRITZ SIGNATURE

Le Toulonnais

Rinquinquin, sirop de romarin maison, Prosecco · 12 €

Le Provençal

Carpano blanc, sirop d'olive & herbes de Provence, Prosecco · 12 €

Le Mayol

Campari, crème de pêche, Cointreau, sirop de romarin maison, menthe, Prosecco · 12 €

Le Faron

Vin rosé, pamplemousse, sirop de baies roses · 12 €

MOCKTAILS SIGNATURE

l'Anémone

Schweppes Ginger Ale, sirop de fleur de sureau, citron vert, thé bleu · 8€

Citronnade de Mémé

Citron, miel, eau infusée à la lavande · 8 €

Farigoulette

Thé Earl Grey, pêche, thym, citron · 8 €

BIÈRES BOUTEILLES

Blanche, "La Daurade"

Brasserie Bière de la Rade · Toulon · 4° 

33 cl

7 €

Blonde, "La Censuré"

Brasserie Bière de la Rade · Toulon · 5° 

7 €

Ambrée, "La Rascasse"

Brasserie Bière de la Rade · Toulon · 5.5° 

8 €

IPA, "La Barrac"

Brasserie Bière de la Rade · Toulon · 7°

8 €




Stout, "La Murène"

Brasserie Bière de la Rade · Toulon · 5°





8€

Tarifs TTC service compris. Origine des viandes : Communauté Européenne. Liste des allergènes sur demande.
Net prices and service included. Meat origins : European Cummunity. List of the allergens on request.

VINS ROUGES

		12,5 cl	75 cl
St Joseph	Maison les Alexandrins · AOC	10€	52€
Côtes de Provence	Domaine Le Songe De Don Bosco · AOC	6€	28€
Côtes de Provence	Château du Carrubier · Cuvée 2019 · AOP	8€	39€
Côtes de Provence	Château Paquette Roches Noires Fréjus AOP 2020 	9€	49€
Côtes de Provence	Château Demonpère Cuvée Prestige AOC 2021 	8€	39€
Côtes de Provence	Domaine Vigneret · AOP 2017	9€	45€
Pommard	Olivier Leflaive · AOC		125€
Hautes côtes de Beaune	Domaine Bouchard · AOC	8€	39€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Les Javeaux · AOC	7€	35€
Chateaufeuf-du-Pape	Chateau de Beaucastel · AOC		189€
Bandol	Domaine Vigneret · AOP 2013	10€	59€
Bandol	Château Barthès AOP 2019	7€	39€
Bandol	Domaine La Suffrene Les Lauves 2014		89€
Bandol	Domaine du Gros'Noré AOP 2019 		69€

VINS BLANCS

		12,5 cl	75 cl
Côtes de Provence	Domaine Le Songe De Don Bosco · AOC	6€	28€
Côtes de Provence	Château St Maur · Clos de Capelune · Cru Classé · AOC		65€
Côtes de Provence	Château du Carrubier · Cuvée 2022 · AOP	8€	39€
Côtes de Provence	Château Demonpère Cuvée Prestige · AOC 2022 	7€	35€
Côtes de Provence	Château Paquette, Forum Julii Fréjus · AOP 2021 	8€	36€
Coteaux d'Aix	Château Calissanne · AOC	6€	27€
Meursault	Domaine Bouzerau · AOC		80€
Puligny-Montrachet	Vincent Girardin · AOC		129€
Chablis	Courtault Michelet · AOC 2021	10€	55€
Côtes de Gascogne	Domaine Chiroulet Soleil d'Automne · IGP	6€	30€
Bandol	Château Croix d'Allons sur les Terres de Cathédra 2022 	10€	53€
Bandol	Domaine La Suffrene 2022		45€
Bandol	Domaine du Gros'Noré AOP 2021 		59€

VIN ROSÉ

		12,5 cl	75 cl
Côtes de Provence	Vignoble Gueissard · Cuvée G		36 €
Côtes de Provence	Château Saint-Maur · L'Excellence · AOC		55 €
Côtes de Provence	Château St Maur · Clos Capelune · AOC		60 €
Côtes de Provence	Domaine Le Songe De Don Bosco · AOC	6 €	28 €
Coteaux d'Aix	Château Calissanne · AOC	6 €	27 €
Bandol	Château Val D'Arenc · AOP 	8 €	45 €

Tarifs TTC service compris. Origine des viandes : Communauté Européenne. Liste des allergènes sur demande.
Net prices and service included. Meat origins : European Community. List of the allergens on request.

CHAMPAGNES

Bergère
Bruno Paillard
Ruinart
Ruinart

Brut · AOC
Extra brut · AOC
Blanc de blancs · AOC
Rosé · AOC

10 cl	70 cl
9 €	49 €
14 €	85 €
	155 €
	155 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Pastis 51
Pastis Henri Bardouin
Ricard
Martini
Rinquiquin
Lillet
Amaretto Disaronno
Porto LBV
Orange Colombo
Suze
Limoncello
Cointreau
Bailey's
Eau de vie
Chartreuse
Calvados
Cognac
Armagnac
Get 27
Get 31
Campari

45° · 2 cl
45° · 2 cl
45° · 2 cl
Blanc ou Rouge · 14,4° · 6 cl
15° · 6 cl
Blanc · 17° · 6 cl
28° · 6 cl
Rouge · 16° · 10 cl
15° · 6 cl
15° · 6 cl
25° · 6 cl
40° · 4 cl
17° · 6 cl
Poire · 40° · 4 cl
Verte · 55° · 4 cl
40° · 4 cl
40° · 4 cl
Gelas · 40° · 4 cl
21° · 6 cl
24° · 6 cl
25° · 6 cl

5 €
5 €
5 €
6 €
6 €
5 €
7 €
8 €
6 €
5 €
7 €
6 €
7 €
6 €
7 €
7 €
10 €
10 €
7 €
7 €
6 €

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 €
Normindia	41,4°	10 €
Gin Mare Capri	42,7°	14 €

RHUM

		4 cl
Havana	3 ans · 37,5°	9 €
Havana	7 ans · 40°	10 €
Havana	Especial · 40°	9 €
Dos Maderas	PX 5+5 · 40°	10 €
Pacto Navio	40°	8 €
Clarín Communal	40°	8 €
Mount Gay	XO · 43°	12 €
La Perle	54,5°	14 €
La Favorite	50°	8 €

WHISKEY

		4 cl
Maker's Mark	Bourbon · 45°	9 €
Talisker	Isle of Skye · 10 ans · 45,8°	11 €
Ballantine's	Scotch · 40°	8 €
Akashi	Japan · 40°	10 €
Bulleit Rye	45°	8 €
Tomatin 12 years	Highlands · 43°	12 €
Teeling	Irish · 46°	13 €

VODKA

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

TEQUILA

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

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 €
Limonade	25 cl · 4,50 €
Sirops	Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Kiwi, Banane, Violette · 2 €
Schweppes Tonic Heritage	Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus · 20 cl · 4,50 €
Jus de fruits Pago	Pomme, Orange, Tomate, Poire, Fraise, Ananas · 20 cl · 5 €

BOISSONS CHAUDES

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