

# NOTRE INSPIRATION DU JOUR ◦ DAILY MENU

**Servi uniquement au déjeuner du Lundi au Vendredi (hors jours fériés).**

Menu du jour (Poisson du jour + Dessert du jour) ~ 19,50 €

Poisson du jour ~ 16 €

Dessert du jour selon l'inspiration de notre pâtissier ~ 8 €

## POISSON ◦ FISH

**Gravlax de saumon Label Rouge à l'aneth et aux baies roses, blinis à la châtaigne et crème au citron**

*Label Rouge salmon Gravlax style with dill and pink berries served with chestnut blinis and lemon cream*

## DESSERTS ◦ DESSERTS

**Baba au Limoncello, crème mascarpone et sorbet citron**

*Limoncello baba with mascarpone cream and lemon Sorbet*



# MENU DE SAISON ◦ SEASONAL MENU

Service 7 jours / 7, de 12h à 14h et de 19h à 21H30 • 7/7, from 12 am to 2 pm & from 7 to 9:30 pm

## POUR DÉBUTER... ◦ STARTERS

- Maquereau torréfié à la flamme, taboulé de graines, salicorne et café** 14 €  
*Flame roasted mackerel, seed tabbouleh, salicorn and coffee*
- Tarte végétale du terroir, légumes et fruits de saison** 16 €  
*Local vegetable tart, vegetables and fruits of the moment*
- Tartare de poisson du retour de pêche, carottes et fruit de la passion** 16 €  
*Fish tartare back from fishing, carrots and passion fruit*
- Broça de vache artisanale, betterave et aneth** 12 €  
*Artisanal cow bush, beetroot and dill*

## ENSUITE... ◦ MAIN COURSES

- Notre interprétation de l'Aïoli servi avec son poisson et ses légumes de saison** 25 €  
*Chef's Aioli served with fish according to arrival and seasonal vegetables*
- Rouget barbet à la plancha, jus d'arête, pois chiche et citron confit** 27 €  
*Surmullet, arrete juice, chickpeas and candied lemon*
- Poulpe grillé, fenouil, sauce maltaise et orange** 26 €  
*Grilled octopus, fennel, Maltese sauce and orange*
- Filet de bœuf en croûte de noisette, pommes purée, échalotes** 30 €  
*Beef tenderloin, hazelnut crust, mashed potatoes, shallot*

## ET POUR FINIR... ◦ DESSERTS

**Notre sélection de fromages issus de nos producteurs locaux, servie avec un chutney de fruits du moment** 11 €

*Selection of local producers's cheeses, served with a seasonal fruit chutney*

**Figs de Provence rôties au miel de Carqueiranne, granola et glace yaourt bulgare** 13 €

*Provence figs roasted with Carqueiranne honey, granola, Bulgarian yogurt ice cream*

**Tartelette choco-croustillant, praliné à la noisette et sorbet chocolat noir** 12 €

*Choco-Crunchy tart with hazelnut praline and dark chocolate sorbet*

**Baba au Limoncello, crème mascarpone et sorbet citron** 10 €

*Limoncello baba with mascarpone cream and lemon Sorbet*

**POUR LES PLUS PETITS ◦ KID'S MENU** 14 €

*Moins de 12 ans • Under 12*

**Suprême de volaille ou Filet de poisson selon la pêche**

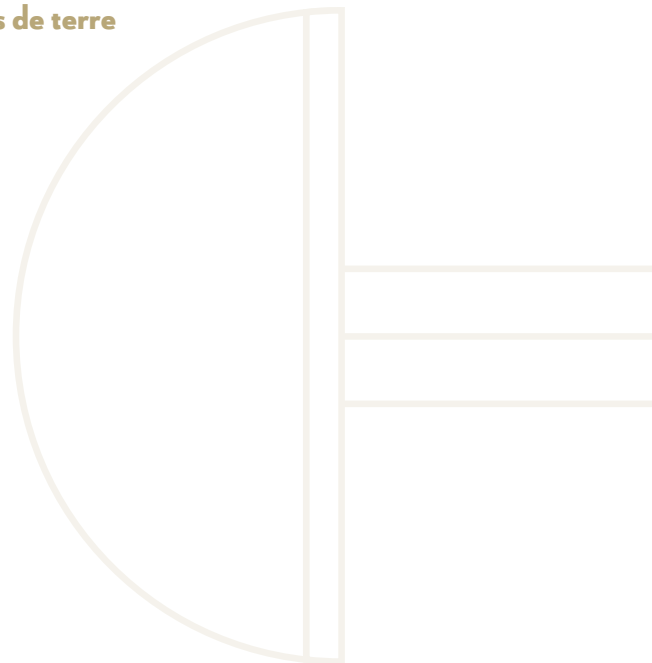
*Chicken supreme or Fish fillet (fishing of the day)*

**Accompagnement ~ légumes de saison ou purée de pommes de terre**

*Side dish ~ seasonal vegetables or mashed potatoes*

**Glaces & sorbets ou Salade de fruits frais**

*Ice creams & sorbets of your choice or fresh fruits salad*



# LES VINS ◦ WINES

## LES VINS AU VERRE ◦ GLASS OF WINE

12 cl 75 cl

### VINS ROSÉ ◦ ROSÉ WINES

<b>Côtes de Provence</b> ~ Château Sainte Marguerite Symphonie · Bio	8 €	39 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Château Reillanne Proésie · Bio	5 €	25 €
<b>Coteaux d'Aix</b> ~ Calissanne · AOC	5 €	22 €

### VINS BLANCS ◦ WHITE WINES

<b>Cassis</b> ~ Domaine Paternel · Blanc de blancs · AOC	8 €	39 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Château Sainte Marguerite Symphonie · Bio	8 €	39 €
<b>Bourgogne</b> ~ Chardonnay Andre Ducal · AOC	5 €	22 €
<b>Villa Chambre d'Amour</b> ~ Lionel Osmin	5 €	24 €

### VINS ROUGES ◦ RED WINES

<b>Côtes de Provence</b> ~ Château Sainte Marguerite Symphonie · Bio	8 €	39 €
<b>Bandol</b> ~ Cuvée Marylène	8 €	39 €
<b>Côtes du Rhône</b> ~ Le Temps est Venu · Stéphane Ogier · AOP	5 €	24 €

### CHAMPAGNES

<b>Charpentier</b> ~ Brut	9 €	49 €
<b>Mumm</b> ~ Brut	13,50 €	70 €
<b>Vazart-Cocquart</b> ~ Blanc de blancs	13,50 €	70 €

## LES VINS À LA BOUTEILLE ◦ BOTTLE OF WINE

75 cl

### VINS ROSÉ ◦ ROSÉ WINES

<b>Bandol</b> ~ Château Barthes	37 €
<b>Bandol</b> ~ Domaine Vigneret	32 €
<b>Bandol</b> ~ Domaine Terrebrune · Bio	40 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Château Pas du Cerf	39 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Clos de l'Ours · L'accent	45 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Château St Maur · Clos Capelune	70 €

### VINS BLANCS ◦ WHITE WINES

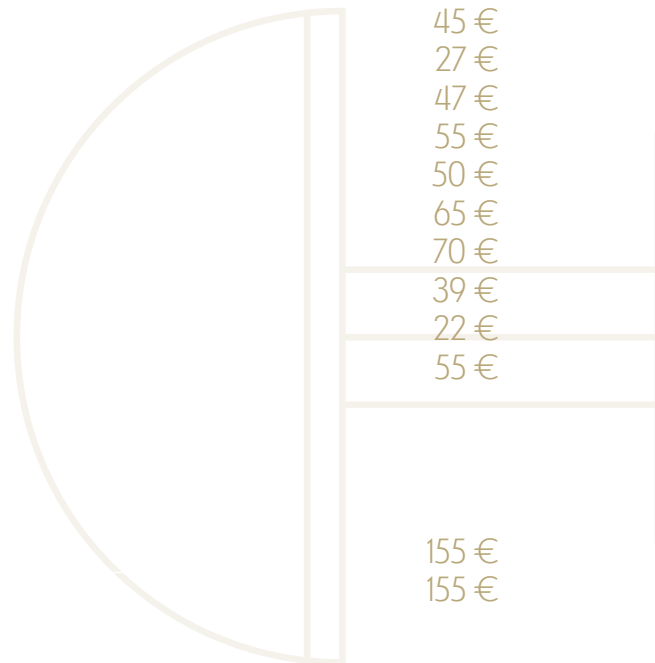
<b>Côtes de Provence</b> ~ Domaine Clos de l'Ours · Milia	45 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Château St Maur · Clos de Capelune · Cru Classé	90 €
<b>Meursault</b> ~ Domaine Bouzerau	80 €
<b>Bandol</b> ~ Domaine Vigneret	35 €
<b>Bandol</b> ~ Domaine Marie Bérénice · Bio	42 €
<b>Vaucluse</b> ~ Domaine des Enchanteurs · IGP Bio	35 €
<b>Viognier</b> ~ Domaine Louis Chomel · IGP Bio	29 €

### VINS ROUGES ◦ RED WINES

<b>Côtes Rotie</b> ~ Domaine Stéphane Ogier · Mon Village	89 €
<b>St Joseph Tollondiere - Croz</b> ~ Domaine Louis Chomel	45 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Domaine Vigneret · AOP	27 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Château Pas du Cerf · Rocher des Croix	47 €
<b>Côtes de Provence</b> ~ Domaine Clos de l'Ours · Le Chemin	55 €
<b>Bandol</b> ~ Domaine Marie Bérénice · Bio	50 €
<b>Bandol</b> ~ Domaine Terrebrune · Bio	65 €
<b>Bandol</b> ~ Château de Pibarnon	70 €
<b>Bourgogne</b> ~ Haute Côte de Beaune · Domaine Bouchard · AOC	39 €
<b>Vallée de la Loire</b> ~ Saint Nicolas de Bourgueil · Javeaux · AOC	22 €
<b>Bordeaux</b> ~ Mademoiselle L Château Lagune · Haut-Médoc	55 €

### CHAMPAGNES

<b>Ruinart</b> ~ Blanc de blancs	155 €
<b>Ruinart</b> ~ Rosé	155 €



# DÉGUSTATION · TASTING

## GIN

	4 cl
<b>Juillet Provence</b> ~ 44°	11 €
<b>Juillet Kreyol</b> ~ 44°	11 €
<b>Plymouth</b> ~ 41,2°	9 €
<b>Citadelle Old Tom No Mistake</b> ~ 46°	12 €
<b>Drouin Le Gin</b> ~ 42°	10 €
<b>Monkey 47</b> ~ 47°	13 €
<b>Bobby's Jenever</b> ~ 38°	12 €
<b>Ki No Bi</b> ~ Kyoto · Dry Gin · 45,7°	13 €
<b>Saffron Gin</b> ~ 40°	12 €
<b>Hendrick's</b> ~ 41,4°	10 €

## RHUM

	4 cl
<b>Havana</b> ~ 3 ans · 40°	8 €
<b>Havana</b> ~ 7 ans · 40°	9 €
<b>Havana</b> ~ Especial · 40°	8 €
<b>Bielle</b> ~ 59°	7 €
<b>Dom Papa</b> ~ 40°	10 €
<b>Pacto Navio</b> ~ 40°	8 €
<b>Clarín Communal</b> ~ 43°	8 €
<b>Mount Gay</b> ~ XO · 43°	12 €
<b>Plantation Jamaica</b> ~ 2005 · 45,2°	12 €

## WHISKY

	4 cl
<b>Maker's Mark</b> ~ 45°	8 €
<b>Talisker</b> ~ 10 ans · 45,8°	10 €
<b>Bushmills</b> ~ Black Bush · 40°	8 €
<b>Ballantine's</b> ~ 40°	7 €
<b>Akashi</b> ~ Japon · Blended · 40°	9 €
<b>Canadian Club</b> ~ 40°	8 €
<b>Bulleit Rye</b> ~ 45°	8 €

## LES SOFTS • SOFT DRINKS

<b>Vittel</b> ~ 50 cl	3 €
<b>Vittel</b> ~ 1L	5 €
<b>San Pellegrino</b> ~ 1L	5 €
<b>Perrier</b> ~ 33 cl	3,50 €
<b>Coca Cola • Coca Cola Zéro</b> ~ 33 cl	3,50 €
<b>Orangina</b> ~ 25 cl	3,50 €
<b>Limonade</b> ~ 25 cl	2,50 €
<b>Sirop Monin</b> ~ Grenadine, Menthe, Pêche, Fraise, Citron	2 €
<b>Schweppes Tonic Heritage</b> ~ Tonic Water, Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Hibiscus, Matcha · 20 cl	4 €
<b>Jus de fruits artisanaux</b> ~ Pressoir de Provence · 24 cl Pomme, Orange, Tomato, Framboise, Cocktail provençal	4,50 €
<b>Jus d'oranges pressées</b> ~ 25 cl	7 €

## BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

<b>Café Espresso</b>	2,50 €
<b>Café Double Espresso</b>	5 €
<b>Cappuccino</b>	6 €
<b>Café Crème</b>	4 €
<b>Café Noisette</b>	2,70 €
<b>Décaféiné</b>	2,50 €
<b>Café frappé</b>	6 €
<b>Thé</b> ~ Sencha, Menthe, Darjeeling, Earl Grey	4 €
<b>Infusion</b> ~ Tilleul, Camomille, Verveine	4 €
<b>Chocolat chaud</b>	4 €

## LES MOMENTS À PARTAGER ◦ TAPAS STARTERS

<b>Jambon noir de Bigorre</b> à la coupe et gressins	19 €
<b>Le traditionnel houmous au sésame</b> et légumes croquants de saison	8 €
<b>Terrine de la Famille Dasque</b> (200 g)	10 €
<b>Foie gras au Génépi maison</b> et pain aux fruits toasté	16 €
<b>Gravlax de saumon Label Rouge</b> à l'aneth, baies roses et crème au citron	16 €
<b>Croustillants de gambas</b> au basilic, sauce mangue-passion	16 €
<b>Couteaux en persillade</b>	18 €
<b>Notre sélection de fromages</b> issus de nos producteurs locaux, servie avec un chutney de fruits du moment	11 €

## COCKTAILS SIGNATURE

De 8 à 16 cl

<b>Coupo Santo</b> ~ Gin Juillet Provence, purée de framboise, blanc d'œuf, citron jaune, sirop de thym maison	11 €
<b>La Belle Marguerite</b> ~ Mezcal, Tequila, Orange Colombo, citron jaune, sirop d'agave, romarin	12 €
<b>L'écume</b> ~ Gin Plymouth, sirop de bergamote, citron jaune, espuma de mauresque (Pastis & orgeat)	13 €
<b>Le Moussaillon</b> ~ Rhum Havana Especial, Merveilleux Falernum, citron vert, sirop d'agave	11 €
<b>Le Flibustier</b> ~ Rhum Havana, citron jaune, ananas, sirop de fève Tonka	9 €
<b>Limounèto</b> ~ Gin Plymouth, Limoncello, citron vert, feuilles de menthe	11 €
<b>Guarigouette</b> ~ Gin juillet Provence, citron jaune, purée de fraise, blanc d'œuf, sirop d'agave, fleur d'oranger, basilic	12 €
<b>Moco Mule</b> ~ Vodka, purée de framboise, citron jaune, ginger beer, sirop d'agave	10 €
<b>Farigoulette</b> ~ Champagne, liqueur de farigoule, citron jaune, purée de pêche	13 €
<b>Spritz Toulonnais</b> ~ Rinquinquin, sirop de romarin maison, Prosecco, eau gazeuse	8 €
<b>Spritz Provençal</b> ~ Gin Juillet Provence, liqueur de violette, citron jaune, sirop d'agave, Prosecco, eau gazeuse	9 €
<b>Spritz de la Nine</b> ~ Orange Colombo, fruit de la passion, fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	9 €

## MOCKTAILS SIGNATURE

14 cl

<b>Pomelo</b> ~ Sirop de pamplemousse, limonade, citron vert, menthe	7 €
<b>Basil Match'</b> ~ Schweppes Tonic Matcha, citron vert, miel, basilic, fraise	8 €
<b>DayTox</b> ~ Sirop de fleur de sureau, citron jaune, blanc d'œuf, eau gazeuse	7 €



## LES MOMENTS À PARTAGER ◦ TAPAS STARTERS

<b>Jambon noir de Bigorre</b> à la coupe et gressins	19 €
<b>Le traditionnel houmous au sésame</b> et légumes croquants de saison	8 €
<b>Terrine de la Famille Dasque</b> (200 g)	10 €
<b>Foie gras au Génépi maison</b> et pain aux fruits toasté	16 €
<b>Gravlax de saumon Label Rouge</b> à l'aneth, baies roses et crème au citron	16 €
<b>Croustillants de gambas</b> au basilic, sauce mangue-passion	16 €
<b>Couteaux en persillade</b>	18 €
<b>Notre sélection de fromages</b> issus de nos producteurs locaux, servie avec un chutney de fruits du moment	11 €

## COCKTAILS SIGNATURE

De 8 à 16 cl

<b>Coupo Santo</b> ~ Gin Juillet Provence, purée de framboise, blanc d'œuf, citron jaune, sirop de thym maison	11 €
<b>La Belle Marguerite</b> ~ Mezcal, Tequila, Orange Colombo, citron jaune, sirop d'agave, romarin	12 €
<b>L'écume</b> ~ Gin Plymouth, sirop de bergamote, citron jaune, espuma de mauresque (Pastis & orgeat)	13 €
<b>Le Moussaillon</b> ~ Rhum Havana Especial, Merveilleux Falernum, citron vert, sirop d'agave	11 €
<b>Le Flibustier</b> ~ Rhum Havana, citron jaune, ananas, sirop de fève Tonka	9 €
<b>Limounèto</b> ~ Gin Plymouth, Limoncello, citron vert, feuilles de menthe	11 €
<b>Guariguetta</b> ~ Gin juillet Provence, citron jaune, purée de fraise, blanc d'œuf, sirop d'agave, fleur d'oranger, basilic	12 €
<b>Moco Mule</b> ~ Vodka, purée de framboise, citron jaune, ginger beer, sirop d'agave	10 €
<b>Farigoulette</b> ~ Champagne, liqueur de farigoule, citron jaune, purée de pêche	13 €
<b>Spritz Toulonnais</b> ~ Rinquiquin, sirop de romarin maison, Prosecco, eau gazeuse	8 €
<b>Spritz Provençal</b> ~ Gin Juillet Provence, liqueur de violette, citron jaune, sirop d'agave, Prosecco, eau gazeuse	9 €
<b>Spritz de la Nine</b> ~ Orange Colombo, fruit de la passion, fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse	9 €

## MOCKTAILS SIGNATURE

14 cl

<b>Pomelo</b> ~ Sirop de pamplemousse, limonade, citron vert, menthe	7 €
<b>Basil Match'</b> ~ Schweppes Tonic Matcha, citron vert, miel, basilic, fraise	8 €
<b>DayTox</b> ~ Sirop de fleur de sureau, citron jaune, blanc d'œuf, eau gazeuse	7 €



Tarifs TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Net prices, service included. Alcohol abuse is dangerous to your health.