

Entrées

- .Soupe de poisson de roche, rouille et croutons 14€
- .Tartare de saumon et tomates confites, pignons, pesto d'asperges 12€
- .Verrine de foie gras maison accompagnée de ses chutneys d'hiver, pains toastés 15€
- .Velouté doux de potiron, purée de châtaigne 8€
- .Soufflé de patate douce, reblochon fondant et magret fumé 8€

Salades

Italienne 18€

Mozzarella burrata crémeuse, jambon de Parme, speck, parmesan, aubergines marinées, salade, tomates confites.

Saveurs 18€

Chausson de reblochon et magret fumé, foie gras en verrine, chutney d'hiver , parmesan, salade et tomates confites.

Prix net TTC- Service compris

Plats

- . Feuilleté de noix de St Jacques et crème aux poireaux, risotto de gambas 24€
- . Penne crémeuses (*pates sans gluten*) au Saumon, bisque de gambas 17€
- . Souris d'agneau confite à l'ail, pommes de terre grenailles rôties 22€
- . Burger maison façon Rossini 18€
(*Pain maison, foie gras poêlé, crème aux champignons, steak Angus, oignons confits, tomate, frites*)
- . Parmentier de canard confit et patate douce, jus de romarin 16€

- . Le Rustique fondu (15 minutes de cuisson) 16€
(*Camembert entier rôti a la persillade, frites, speck et salade*)

- .La Tarantella 15€
(*Bruschetta à base d'oignons confits, tomates confites, reblochon, magret fumé*)

Prix net TTC- Service compris

Desserts maison

- . Café Gourmand 9€
- . Véritable Profiterole au chocolat noir 1 chou : 6€ 2 choux : 10€
- . Panna cotta à la vanille, coulis de framboise 7€
- . Pomme grand-mère (*pomme au four nappée de caramel salé, glace vanille et chantilly*) 8€
- . Coupe Ardéchoise (*glace vanille et marron, crème de marrons, chantilly et copeaux de chocolat*) 8€

Les Glaces (*crème sucrée sur demande*) 1 boule 3€ 2 boules 6€ 3 boules 7€

Parfums de glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, rhum-raisin, coco, marron

Parfums de sorbets : Citron, fraise, framboise, passion

- . Assiette de fromages 7€

Boissons chaudes

Expresso	1.90€
Double expresso	3,20€
Cappuccino	3.50€
Café crème	3.50€
Thé, infusion	3€
Chocolat chaud	3.50€

Digestifs

Limoncello, Get 27 3cl	4€
Bailey's , Get 27 3cl	6€
Marc de Garlaban 3cl	7€
Armagnac, Cognac 3cl	7€
Rhum Diplomatico Venezuela 3cl	9€
Rhum Don Papa Philippines 3cl	9€
Rhum Centenario 20 ans d'ages 3cl	12€

Prix net TTC- Service compris

Menu Gourmand

35€

Soupe de poisson de roche, rouille et croutons ou

Tartare de saumon et tomates confites, pignons, pesto d'asperges ou

Verrine de foie gras maison accompagnée de ses chutneys d'hiver, pains toastés

Souris d'agneau confite à l'ail, pommes de terre grenailles rôties ou

Feuilleté de noix de St Jacques et fondue de poireaux, risotto de gambas ou

Burger maison façon Rossini

(Pain maison, foie gras poêlé, crème aux champignons, steak Angus, oignons confits, tomate, frites)

Fromages ou dessert au choix

Menu Enfants

9€

Steak haché ou poisson pané // Avec frites ou pâtes

Glace à la barbe à papa

Prix net TTC- Service compris

Menu Relais

Formule 21€: entrée + plat ou plat + dessert

Menu complet 26€

Velouté doux de potiron, purée de châtaigne ou

Soufflé de patate douce aux oignons, reblochon fondant et magret fumé

Penne crémeuses (*pates sans gluten*) au Saumon, bisque de gambas ou

Parmentier de canard confit et patate douce, jus de romarin

Au choix: Assiette de fromages, Panna cotta vanille et coulis de framboise,

1 chou de profiterole au chocolat, Coupe de glace 3 boules

La formule du Midi 15€

(Sauf soir, Week end et jours fériés)

Plat du jour + café gourmand

Prix net TTC- Service compris

Boissons

Bières

Artisanale du Beausset :

Madame Dusse 33cl *Blonde, Blanche, IPA* 6,50€

Artisanale de La Cadière:

La Bas-Varoise 33cl *Blonde, Ambrée* 7€

Pression : Birra Moretti 25cl *Blonde* 3,20€

Whisky 4cl

Grant's 4€

Jack Daniel's n°7 7€

Blackbush *Bushmills* 8€

Aberlour *12 ans d'Age* 10€

Lagavulin *16 ans d'Age* 12€

Classiques

Pastis 51, Ricard 45 *2cl* 3€

Martini blanc et rouge *6cl* 4€

Porto blanc et rouge *6cl* 4€

Campari, Suze *6cl* 4€

Coupe de Champagne *10 cl* 10€

Cocktails

Punch planteur *maison 20 cl* 8€

Américano *maison 15 cl* 7€

Apérol Spritz *20 cl* 6€

(apérol, orange et prosecco pétillant)

Vin blanc et crème de *cassis, pêche ou figue* 4€

SANS ALCOOL

Bitter venezio *10cl* 3€

Sodas 25cl 2,90€

Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea pêche,

Orangina, Perrier, Limonade

Jus de fruits 25cl 2,90€

Ananas, Abricot, Orange, Poire, Pomme, tomate

Sirops 3cl 2,20€

Gambetta, Anis, Citron, Fraise, Pêche,

Grenadine, Menthe, Orgeat

Eaux

San Benedetto naturelle *70 cL* 3€

San Benedetto pétillante *70 cL* 3€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Vins Rouges

(Conservation en Cave a Vin)

	37,5 cl	50 cl	75 cl
AOP BANDOL			
.Domaine de Terrebrune 2012	24 €		42 €
.Domaine Bunan 2015 <i>Moulin des costes</i>		25 €	36 €
.Domaine Vigneret 2013/14			30 €
AOP COTES DE PROVENCES			
.Chateau Angueiroun <i>Cuvée prestige</i> 2015			35 €
.Domaine de Bunan <i>Bélouvé</i> 2017			28 €
.Domaine de Cabaudran 2017			23 €
.Domaine Vigneret 2014/15		16 €	23 €
AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE			
.Domaine de Nais 2015 <i>Symphonie</i>			28 €
AOP BORDEAUX			
.Graves 2016 <i>Hautes Gravières</i>			30 €
.Lalande Pomerol 2014 <i>"Vieux Chevrol"</i>			42 €
AOP COTES DU RHONE			
.St Joseph 2015 <i>Les Capelets</i>			36 €
.Vacqueyras 2016 <i>La Grangelière</i>			32 €
AOP SUD-OUEST			
.Gaillac 2015 <i>Château Lastours</i>	14 €		25 €

Vins Blancs

AOP BANDOL 2017

.Domaine de Bunan *Moulin des costes*

50 cl 75 cl

25 € 34 €

AOP CASSIS 2017

.Domaine de la Ferme Blanche

30 €

AOP COTEAUX VAROIS 2017

.Chateau Margillière *cuvée Bastide*

19 € 28 €

AOP COTES DE PROVENCES 2015

.Château Angueiroun 2015 *Cuvée prestige*
élevé en fut de chene, rondeur en bouche

35 €

COTEAUX D'AIX 2016

.Domaine de Nais *cuvée Symphonie*

28 €

élevé en fut de chene, rondeur en bouche

AOP SUD-OUEST 2016/17

.Cote de Bergerac *(moelleux, sucré)*

18 €

Champagne

.Vranken brut

* bouteille 75cl 44€

*Coupe 10€

Vins Rosés

	50 cl	75 cl
AOP BANDOL 2017		
.Domaine de Terrebrune		34 €
.Domaine de Bunan <i>Moulin des costes</i>	25 €	34 €
.Domaine Vigneret		30 €
AOP COTES DE PROVENCES 2017		
.Château Angueiroun <i>Cuvée prestige</i>		30 €
.Domaine de Bunan <i>Bélouvé</i>	19 €	28 €
.Domaine de Cabaudran		23 €
.Domaine Vigneret		23 €
AOP COTEAUX D'AIX 2017		
.Domaine de Nais <i>Création</i>		26 €

Vin au verre *rouge, rosé, blanc*

- .La Cadierenne *Cotes de Provinces* 3€
- .Domaine Bunan *Bandol* 6€

Vin au Pichet *rouge, rosé, blanc*

- .La Cadierenne *Cotes de Provinces* 25cl 5€ 50cl 9€