

Entrées

- .Saumon « gravlax » en carpaccio, mousseline de petits pois et sablé au parmesan 14€
- .Jambon de Parme DOP, salade et parmesan 14€
- .Salade de poulpes à la sauce vierge, feuilleté de pissaladière 12€
- .Mozzarella « Burrata » crémeuse à l'huile d'olive, salade et tomates 12€
- .Tarte fine aux oignons confits gratinée au chèvre, speck italien 9€

Salades

Italienne 17€

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

Merveilleuse 17€

Carpaccio de saumon « gravlax » et mousseline de petits pois, feuilleté de pissaladière, poulpes, salade, champignons et tomates.

Prix net TTC- Service compris

Plats

- . Seiches à la provençale, écrasée de pommes de terre 19€
- . Filet de Daurade en bourride provençale 18€
- . Tagliata de bœuf et canard aux oignons confits, crème de romarin 19€
- . Souris d'Agneau confite à l'ail doux, polenta 22€
- . Gnocchetti Sardi (*pates*) au pesto, ricotta, tomates et speck 15€
- . Travers de porc caramélisé, polenta 14€
- . Le Rustique fondu (*15 minutes de cuisson*) 16€
(*Camembert entier rôti a la persillade, frites, speck et salade*)

Bruschettas

- . Giuseppe 12€ *Sauce tomate, chèvre, camembert, comté, herbes de Provence*
- . Gandolfi 15€ après cuisson: *Mozzarella burrata crémeuse, tomates, huile d'olive, saumon Gravlax*

Prix net TTC- Service compris

Desserts maison

- . Café Gourmand 9€
- . Profiteroles au chocolat 1 chou : 6€ 2 choux : 9€
- . Dame blanche (*glace vanille, chocolat noir fondu, noisettes, chantilly et copeaux de chocolat noir*) 8€
- . Pomme grand-mère (*pomme au four nappée de caramel au beurre salé, chantilly et glace vanille*) 8€
- . Cannoli à la ricotta, parfumée d'agrumes 8€
- . Mousse de passion au lait d'amande, biscuit en crumble 7€
- . Crème brûlée à la fleur d'oranger 7€

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

Parfums de sorbets : Citron, fraise, framboise, passion

- . Assiette de fromages 7€

Boissons chaudes

Expresso	1.90€
Double expresso	3€
Cappuccino	3.50€
Café crème	3.50€
Thé, infusion	2.70€
Chocolat chaud	3.50€

Digestifs

Limoncello, Get 27 3cl	4€
Bailey's 3cl	4€
Marc de Garlaban 3cl	6€
Armagnac, Cognac 3cl	6€
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€

Saumon « gravlax » en carpaccio, mousseline de petits pois et sablé au parmesan **ou**

Jambon de Parme DOP, salade et parmesan **ou**

Mozzarella « burrata » crémeuse à l'huile d'olive, tomates cerises

Seiches à la provençale, écrasée de pommes de terre **ou**

Souris d'Agneau confite à l'ail doux, polenta **ou**

Tagliata de bœuf et canard aux oignons confits, crème de romarin

Fromages ou dessert au choix

Menu Relais 25€

Salade de poulpes à la sauce vierge, feuilleté de Pissaladière **ou**

Tarte fine aux oignons confits gratinée au chèvre, speck italien

Filet de Daurade en bourride provençale **ou**

Travers de porc caramélisé, polenta **ou**

Gnocchetti sardi (pates) au Pesto, ricotta, tomates et speck

Au choix : Assiette de fromages, Crème brûlée à la fleur d'oranger,

Mousse de passion au lait d'amande, Coupe de glace 3 boules

Prix net TTC- Service compris

La formule du Midi

15€

Sauf soir, Week end et jours fériés

Plat du jour

Café gourmand

Menu enfants

9€

Jusqu'à 12 ans

Steak haché ou poisson pané
Avec frites ou pâtes

Glace à la barbe à papa

Prix net TTC- Service compris

Boissons

Cocktails

Punch planteur <i>maison 20 cl</i>	8€
Américano <i>maison 15 cl</i>	6€
Apérol Spritz <i>20 cl</i> <i>(apérol, orange et prosecco pétillant)</i>	6€
Vin blanc et crème de <i>cassis, pêche ou figue</i>	3€

Whisky 4cl

Grant's	4€
Jack Daniel's n°7	6€
Aberlour <i>15 ans d'Age</i>	10€
Lagavulin <i>16 ans d'Age</i>	12€
Jura <i>16 ans d'Age</i>	12€

Bières 25cl

1664	3€
Leffe <i>blonde</i> , Hoegaarden <i>blanche</i>	4€
La cuvée des trolls <i>blonde supérieure</i>	6€

Apéritifs

Pastis 51, Ricard 45 <i>2cl</i>	3€
Martini blanc et rouge <i>6cl</i>	3€
Porto blanc et rouge <i>6cl</i>	3€
Campari, Suze <i>6cl</i>	3€
Coupe de Champagne <i>10 cl</i>	10€

Sans Alcool

Bitter venezio <i>10cl</i>	3€
----------------------------	----

Sodas 25cl 2.50€

Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea pêche,
Orangina, Perrier, Limonade

Jus de fruits 25 cl 2.50€

Ananas, Abricot, Orange,
Poire, Pomme, tomate

Sirops 3cl 2€

Gambetta, Anis, Citron, Fraise, Pêche,
Grenadine, Menthe, Orgeat

Eaux

Evian	1L 3€
San pellegrino	50cl 2€ 1L 3€

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

Vins Rouges

(conservation en cave a vin)

	AOP BANDOL	37,5 cl	50 cl	75 cl
.Domaine de Terrebrune 2012		24 €		40 €
.Domaine Bunan 2013/14 <i>"Moulin des costes"</i>			25 €	35 €
.Domaine de la Tour du Bon 2013/14				35 €
.Domaine Vigneret 2013/14				30 €
	AOP COTES DE PROVENCES			
.Château Ste Marguerite <i>"Symphonie"</i> 2015 / 16				32 €
.Domaine de Bunan "Bélouvé" 2016				26 €
.Domaine Vigneret 2014/15			16 €	23 €
	AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE			
.Domaine de Nais 2015 <i>cuvée supérieure</i>				27 €
	AOP BORDEAUX			
.Lalande de Pomerol 2013/14 <i>Château Siaurac</i>				40 €
.Haut-Médoc 2011 <i>Château Citran</i>				36 €
.Cotes de Castillon 2008/09 <i>Chateau Alba</i>				32 €
	AOP COTES DU RHONE			
.Chateauneuf-du-pape 2015 <i>Château Bearenard</i>				51 €
.Gigondas 2014/15 <i>Domaine la Fourmone</i>				36 €
.Vacqueyras 2014/15 <i>Domaine la Fourmone</i>				30 €
	AOP BOURGOGNE			
.Marsannay 2015/16 <i>O.Guyot vieilles vignes</i>				38 €
	AOP SUD-OUEST			
.Cote de Marmandais 2015/16 <i>Elian Daross</i>				27 €
.Gaillac 2014/15 <i>Château Lastours</i>		14 €		25 €
	AOP LANGUEDOC			
.Saint Chinian 2014/15 <i>Dom. Moulignier tradition</i>				26 €

Vins Rosés

	50 cl	75 cl
AOP BANDOL 2016		
.Domaine de Terrebrune		34 €
.Domaine de Bunan <i>"Moulin des costes"</i>	25 €	32 €
.Domaine Vigneret		30 €
AOP COTES DE PROVENCES 2016		
.Château Ste Marguerite <i>Cru Classé</i>		30 €
.Domaine de Bunan <i>Bélouvé</i>	17 €	27 €
.Domaine Vigneret		22 €
AOP COTEAUX VAROIS 2016		
.Domaine des Annibals <i>"Suivez moi jeune homme"</i>		26 €
.Domaine de la Goujonne <i>"Reine marie"</i>		23 €

Vin au Pichet

AOP COTES DE PROVENCES	Le verre	25 cl	50 cl
.La Cadierenne <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>	3 €	5 €	9 €

Vins Blancs

	50 cl	75 cl
AOP BANDOL 2016		
.Domaine de Bunan <i>"Moulin des costes"</i>	25 €	32 €
AOP COTES DE PROVENCES 2016		
.Château Ste Marguerite <i>"Cru Classé"</i>		32 €
.Domaine de Bunan <i>"Bélouvé"</i>	17 €	26 €
AOP CASSIS 2016		
.Domaine du Paternel		36 €
.Domaine Couronne de Charlemagne		32 €
AOP LOIRE 2015/ 16		
.Anjou <i>Château Dubreuil Cuvée Etienne</i>		34 €
AOP BOURGOGNE 2015/16		
.Marsannay <i>O.Guyot</i>		44 €
ALSACE 2014/15		
.Riesling <i>Gustave Lorentz</i>		28 €
AOP SUD-OUEST 2014/15		
.Cote de Bergerac (moelleux)		18 €

Champagne

.Veuve Pelletier 75cl	44 €
-----------------------	------