



DÉJEUNER

Du 14 mai au 30 septembre 2022 – de 12h30 à 15h

AVEC L'APERÔ

Rillettes de crevettes au chorizo	10€
Couteaux en persillade	10€
Petite friture	10€
✓ Tartine artichaut, tomates confites, courgette et parmesan	12€
Antipasti : jambon de Parme, mozzarella, artichaut mariné	19€

100% VEGGIE

✓ Aioli de légumes	18€
✓ Salade fraîcheur : pastèque, avocat, artichaut et feta marinée	20€
✓ Veggie bowl méditerranéen : riz camarguais, fèves, poivron, carottes, olives, céleri, vinaigrette au poivron	20€
✓ Tomates, roquette, burrata et tartufata	22€

LE TOUT CRU

Tartare de daurade, céleri, verveine et citron confit	23€
Tartare de thon, poivron, olive et ciboulette	23€
Ceviche de loup, citron vert, lait de coco, pomme granny et poivre du Timut	23€
Bowl méditerranéen : tartare de thon, riz camarguais, fèves, poivron, carottes, olives, céleri, vinaigrette au poivron	26€
Le grand cru : les 2 tartares et le ceviche	26€

LES INCONTOURNABLES

Moules, frites fraîches maison	18€
Calamars grillés, légumes d'été et persillade	24€
Suprême de volaille grillé, écrasé de carottes et jus aux agrumes	24€
Pièce de bœuf, frites fraîches maison et sauce au choix (crème d'anchois, poivre ou champignons)	25€
Aïoli tradition, cabillaud et fruits de mer	25€
Filet de daurade, riviéra de légumes et sauce vierge	26€
Risotto de langues d'oiseau, gambas et bisque à l'estragon	29€
Poisson de méditerranée selon pêche locale	40€

DE NOTRE VIVIER

Homard grillé	selon prix du marché
Langouste grillée (sur commande 24h à l'avance)	selon prix du marché

SWEET CORNER

Fromage de chèvre du Var	9€
Tartelette fraise	10€
Sablé breton, crème diplomate à la framboise et coulis de fruits rouges à l'estragon	10€
Dôme chocolat praliné	10€
Cheesecake au citron vert	10€
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)	10€
Fruits frais de saison	12€



DINER

Du 18 juin au 10 septembre 2022 – de 19h30 à 22h

AVEC L'APERU

Rillettes de crevettes au chorizo	10€
Couteaux en persillade	10€
Petite friture	10€
✔ Tartine artichaut, tomates confites, courgette et parmesan	12€
Antipasti : jambon de Parme, mozzarella, artichaut mariné	19€

100% VEGGIE

✔ Tajine de légumes de saison au citron confit	20€
✔ Panier de légumes vapeur, sauce au choix (aïoli, crème d'anchois ou vierge)	20€
✔ Risotto de langues d'oiseaux aux légumes et coulis de poivron	22€

LE TOUT CRU

Tartare de daurade, céleri, verveine et citron confit	23€
Tartare de thon, poivron, olive et ciboulette	23€
Ceviche de loup, citron vert, lait de coco, pomme granny et poivre du Timut	23€
Le grand cru : les 2 tartares et le ceviche	26€

COTE FRAICHEUR

Petits poivrons grillés, crème au chèvre, jambon cru de pays	20€
Thon mi-cuit, façon tataki, en croute d'herbes fraîches	28€
Homard et avocat, sauce vierge aux agrumes	30€

LES INCONTOURNABLES

Suprême de volaille grillé, écrasé de carottes et jus aux agrumes	24€
Pièce de bœuf, frites fraîches maison et sauce au choix (crème d'anchois, poivre ou champignons)	25€
Pavé de cabillaud, pêches de saison, basilic	26€
Risotto de langues d'oiseau, gambas et bisque à l'estragon	29€
Tajine de lotte au citron confit	31€
Gamberoni grillés, purée de petits pois à la menthe, sucrose et pistou d'herbes	33€
Poisson de méditerranée selon pêche locale	40€

DE NOTRE VIVIER

Homard grillé	selon prix du marché
Langouste grillée (sur commande 24h à l'avance)	selon prix du marché

SWEET CORNER

Fromage de chèvre du Var	9€
Tartelette fraise	10€
Sablé breton, crème diplomate à la framboise et coulis de fruits rouges à l'estragon	10€
Dôme chocolat praliné	10€
Cheesecake au citron vert	10€
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules au choix)	10€
Fruits frais de saison	12€



APRES-MIDI

Du 18 juin au 10 septembre 2022, de 15h à 16h30

Antipasti : jambon de Parme, mozzarella, artichaut mariné	19€
Tomates, burrata, roquette et tartufata	22€
Tartare de thon, poivron, olive et ciboulette	23€
Ceviche de loup, citron vert, lait de coco, pomme granny et poivre du Timut	23€
Fromage de chèvre du Var	9€
Tartelette fraise	10€