



le Brunch

25€*

tous les dimanches
dès 11 h

LE BUFFET

Sélection de jambons et terrines

Huîtres, crevettes grises et roses, bulots

Saumon fumé

Sélection de fromages

Anchoïade

Curry et ses fruits

Choix de desserts

À LA CARTE

Oeufs pochés servis sur pain de campagne au choix : 6€

Bénédictine – Norvégien – Florentine

Sauce Hollandaise

*12€ pour les enfants de moins de 12 ans

NOS VINS

		12.5cl	25cl	75cl	150cl
Signature, AOP Côtes de Provence	Magali rosé - 2020	4.50€	6.50€	19.50€	42€
	Valérie blanc - 2020	4.50€	6.50€	19.50€	
	François rouge - 2018	4.50€	6.50€	19.50€	
Première, AOP Côtes de Provence	Rosé - 2020	5.50€	8.50€	26€	55€
	Blanc - 2020	5.50€	8.50€	26€	55€
	Rouge - 2018	7€	11€	32€	
Confidentielle, AOP Côtes de Provence La Londe	Rosé - 2020	7.50€	12.50€	38€	78€
	Blanc - 2020	7.50€	12.50€	38€	78€
	Rouge - 2018	9€	14€	45€	
Pionnière, AOP Côtes de Provence	Rosé - 2018	9€	15€	50€	
Figure #2, IGP Méditerranée	Rouge - 2019			19.50€	
Atmosphère, Méthode traditionnelle	Rosé - 2018	6€	9€	28€	
Château Barbeiranne, Cuvée Charlotte, Côtes de Provence	Rouge - 2013	7€	11€	35€	
Cuvée Tradition, Côtes de Provence	Rouge - 2016	4.50€	6.50€	19.50€	



BOISSONS

Eau plate ou gazeuse 75cl.....	4.90 €
Perrier 33cl.....	3.30 €
Sirop Monin: Pamplemousse Rose, Grenadine, Menthe Verte.....	2.90 €
Ice Tea, Orangina, Cacolac 33cl.....	3.00 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl.....	3.50 €
Jus de fruits certifiés bio: jus de Rêve 25cl:	
Ananas, Pomme, bio-mix	3.90 €
Bière des Îles d'Or blonde 33cl.....	3.90 €

BOISSONS CHAUDES

Café:

Ristretto, Espresso, glacé, noisette	2.50 €
Cappuccino, Latte	3.00 €
Thé Vert, Thé Mixte et Infusions.....	2.50 €
Chocolat chaud.....	3.00 €