



Entrées :

Sashimi de poisson du marché*, cru et gravlax, purée de poivrons grillés au miel, sauce Ponzu	14 €
Fines tranches de canard fumé, quartier de poire grillée et endives caramélisées	13 €
Millefeuille de betterave au chèvre, miel et huile d'olive	12 €

Plats :

Linguine cuits au bouillon, légumes de saison grillés, copeaux de parmesan	18 €
Carré d'agneau et sa croûte croustillante au jus, écrasé de céleri au poireaux en pickle	28 €
La « Presque » Bouille*, écrasé de pomme de terre et de fenouil	30 €

**poissons en fonction de l'arrivée du jour*

POUR LES ENFANTS

Raviolis frais aux fromages et copeaux de parmesan	8 €
Version adulte :	16 €

L'Assiette de fromages affinés

Fromagerie Arnaud De Luca, Hyères

petite :	12 €
grande :	24 €

Desserts : consulter notre ardoise

A EMPORTER

Saumon gravlax	45 € le kg
Foie gras de canard (500g minimum)	90 € le kg
Vins	Tarif boutique

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€	
	Blanc - 2020	5.50€	8.50€	26€	
	Rouge - 2019	7€	11€	32€	
Confidentielle, AOP Côtes de Provence La Londe	Rosé -2020	7.50€	12.50€	38€	78€
	Rouge - 2019	9€	14€	45€	
Pionnière, AOP Côtes de Provence	Rosé -2018	9€	15€	50€	
Atmosphère, Méthode traditionnelle	Rosé -2019	6€	9€	28€	
	Rouge -2014	7€	11€	35€	
Château Barbeiranne, Cuvée Charlotte, Côtes de Provence Cuvée Tradition, Côtes de Provence	Rouge -2016	4.50€	6.50€	19.50€	



Boissons :

Eau plate ou gazeuse 75cl.....	5.00 €
Sirup Monin: Pamplemousse Rose, Grenadine, Menthe Verte, Hibiscus.....	2.90 €
Ice Tea, Orangina 25cl.....	3.50 €
Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl.....	3.50 €
Jus de fruits certifiés bio, jus de Rêve 25cl:	
Ananas, Pomme.....	3.90 €
Bière des Îles d'Or blonde 33cl.....	3.90 €

BOISSONS CHAUDES

Café:

Ristretto, Espresso,	2.50 €
Thé Vert, Thé Mixte et Infusions.....	2.50 €