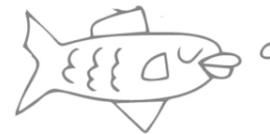


ENTRÉES

- 
- L'Assiette Lolo** 12€
Assiette de jambon de Parme, tranché minute, accompagné de son tartare de tomates
- L'Assiette Scotch** 12€
Seiches et légumes grillés - sauce montée à l'huile d'olive au pamplemousse, chorizo et persil
- L'Assiette Grenache (VG)** 12€
Falafel « à ma façon » - salade de saison, concombre, radis et tomates cerises - sauce au poivrons vert rôti
- L'Assiette Mounette** 14€
Ceviche du marché au « leche de tigre »... Inspiration péruvienne !
- L'Assiette Tony** 14€
Fines tranches de veau mariné et grillé - sauce montée à l'huile d'olive aux poivrons rouges rôtis
- L'Assiette Gabrielle (V)** 14€
Palette multicolore de tomates et sa burrata entière
- L'Assiette Jacques (V)** 15€
Duo de fromage de chèvre de nos collines, frais et sec, caviar d'aubergines fumées



ASSIETTES CHAUDES

- L'Assiette Jeanne (VG)** 21€
Tian aux légumes du soleil et son accompagnement fraîcheur
- L'Assiette Monty** 22€
Côte de cochon ibérique fumée avec tian de tomates et d'aubergines
- L'Assiette Rosalie** 24€
Filet de cabillaud, écrasé de pommes de terre et sa sauce chorizo

GRILLADERIE

Poissons (selon arrivage), fruits de mer, viandes, légumes et sauces « maison » grillés au feu de bois dans notre forge
> Consulter l'ardoise du jour

FROMAGES

- L'Assiette Philippe** 12€
Assiette de fromages affinés (fromagerie Arnaud de Luca, Hyères)

DESSERTS

- Glaces artisanales : parfums au choix, 2 boules 7€
Brownie d'Emma et ses fruits frais 8€
Desserts « Gâteaux et Macaron » 10.50€

V = Végétarien
VG = Vegan

MENU ENFANT

- 
- L'Assiette Tancred** 8€
Raviolis frais aux fromages, filet d'huile d'olive du Domaine





NOS VINS

12,5cl 25cl 75cl 150cl

Signature, AOP Côtes de Provence

Magali rosé -2021	4.50€	7.00€	22.00€	45.00€
Valérie blanc - 2021	5.00€	8.00€	24.00€	
François rouge - 2019	5.00€	8.00€	24.00€	



Première, AOP Côtes de Provence

Rosé -2021	6.00€	9.00€	28.00€	58.00€
Blanc - 2021	6.00€	10.00€	30.00€	62.00€
Rouge - 2018-2019	6.00€	10.00€	30.00€	62.00€



Confidentielle, AOP Côtes de Provence La Londe

Rosé -2021	8.50€	14.00€	42.00€	82.00€
Blanc - 2021	9.00€	15.00€	45.00€	
Rouge - 2019	9.00€	15.00€	45.00€	



Pionnière, AOP Côtes de Provence

Rosé -2019	10.00€	16.00€	50.00€	
------------	--------	--------	--------	--



Figure #2, IGP Méditerranée (bientôt disponible)

Rouge - 2021	5.00€	8.00€	25.00€	
--------------	-------	-------	--------	--



Atmosphère, Méthode traditionnelle

Rosé -2020	6.50€	10.00€	32.00€	
------------	-------	--------	--------	--

Château Barbeiranne

Cuvée Tradition, Côtes de Provence

Rouge -2016	4.50€	6.50€	19.50€	
-------------	-------	-------	--------	--

Cuvée Charlotte, Côtes de Provence

Rouge -2015	7.00€	11.00€	35.00€	
-------------	-------	--------	--------	--



BOISSONS

Eau plate ou gazeuse 75cl	5.50€
Perrier 33cl	3.30 €
Sirup Monin	2.90 €
Pamplemousse Rose, Grenadine, Menthe Verte	
Ice Tea, Orangina, Cacolac 33cl	3.50 €
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	3.50 €
Jus de fruits certifiés bio: « Jus de Rêve » 25cl	3.90 €
Orange, Ananas, Pomme	
Bière des Îles d'Or blonde 33cl	3.90 €



BOISSONS CHAUDES

Cafés :	
Ristretto, Espresso, glacé, décaféiné	2.50 €
Thé Noir, Thé Vert	2.50 €
Infusions :	
Verveine, Tilleul menthe	2.50 €