

ENTRÉES



L'Assiette Lolo 13€
Assiette de jambon de Parme tranché minute
et tartare de tomates

L'Assiette Jacques (V) 15€
Duo de fromage de chèvre de nos collines, frais et sec,
caviar d'aubergines fumées

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, herbes folles et poivrons rouges rôtis

L'Assiette Gabrielle (V) 14€
Palette multicolore de tomates anciennes
et sa burrata entière

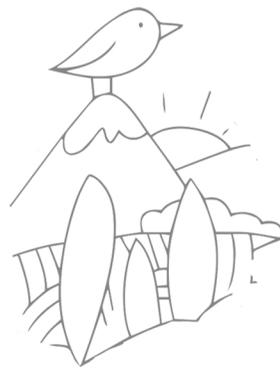
L'Assiette Scotch 12€
Seiches et légumes grillés – sauce montée
à l'huile d'olive, au pamplemousse, chorizo et persil

L'Assiette Grenache (VG) 12€
Falafel « à ma façon » - salade de saison, concombre,
radis, tomates cerises - sauce aux poivrons verts rôtis



POUR LES PLUS JEUNES

L'Assiette Tancred 8€
Raviolis frais aux fromages, filet d'huile d'olive
et copeaux de parmesan



ASSIETTES CHAUDES

L'Assiette Monty 24€
Côte de porc ibérique fumée - tian de légumes d'été

L'Assiette Rosalie 24€
Filet de cabillaud - écrasé de pommes de terre,
sa sauce chorizo

L'Assiette Jeanne (VG) 21€
Tian aux légumes du soleil et son accompagnement fraîcheur

GRILLADERIE

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

FROMAGES

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

DESSERTS

Brownie d'Emma et ses fruits frais 8€

Choix de desserts 10€
(pâtisserie « Gâteaux et Macarons », Hyères)

Glaces artisanales : parfums au choix, 2 boules 7€

V = Végétarien
VG = Vegan

