



# ENTRÉES

L'Assiette Lolo 14€  
Assiette de jambon de Parme tranché minute  
- 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 15€  
Ceviche du marché au « leche de tigre »,  
inspiration péruvienne !

L'Assiette Tony 14€  
Fines tranches de veau mariné et grillé - vinaigrette  
pamplemousse et sauce montée à l'huile d'olive,  
herbes folles et poivrons rouges grillés

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

L'Assiette Scotch 15€  
Seiches et légumes grillés - sauce montée  
à l'huile d'olive, chorizo et persil

L'Assiette Grenache (VG) 13€  
Falafel « à ma façon » - salade de saison, concombre,  
radis, tomates cerises - sauce aux poivrons rouges

## POUR LES PLUS JEUNES

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



V = Végétarien

VG = Vegan

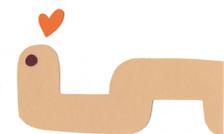
# ASSIETTES CHAUDES

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

L'Assiette Rosalie 26€  
Filet de cabillaud - écrasé de pommes de terre,  
sa sauce chorizo

L'Assiette Jeanne (VG) 22€  
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€  
+ 1 boule de glace +3.50€

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

Glaces artisanales : parfums au choix, 2 boules 7€  
(« Regain » à Carqueiranne)