

ENTRÉES

- L'Assiette Lolo 14€
Assiette de jambon de Parme tranché minute
- tartare de tomates
- L'Assiette Jacques (V) 15€
Trio de fromage de chèvre de nos collines,
pain grillé, huile d'olive du Domaine, salade verte
et vinaigrette au miel
- L'Assiette Marius 15€
Foie gras maison au curcuma accompagné de sa
salade colorée sucrée/salée, fruits de saison, céleri et radis
- L'Assiette Lily 14€
Salade de roquette et d'épinards avec sa burrata,
anchois marinés de Cantabrie et câpres de racale au sel
- L'Assiette Maé 14€
Escabèche de sardines ou maquereaux,
en fonction du marché, poires pochées à l'Atmosphère,
nos bulles provençales, et sa sauce Ponzu
- L'Assiette Jules 15€
Gravalax de saumon, sauce fruits rouge au rosé
- 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 (V) 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 - bohémienne de famille
légumes de saison revenus à l'huile d'olive et cuits
dans un coulis de tomates, puis réduits au four.
- 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 ou viandes, 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)

V = Végétarien

VG = Vegan

NOS VINS

12,5cl 25cl 75cl 150cl

Méditerranée, IGP Méditerranée

Méditerranée rosé -2023	4.50€	8.80€	21.00€	43.00€
Méditerranée blanc - 2023	4.50€	8.80€	21.00€	
Méditerranée rouge - 2023	4.50€	8.80€	21.00€	



Première, AOP Côtes de Provence

Rosé -2023	6.00€	9.50€	29.00€	60.00€
Blanc - 2022	6.00€	9.50€	31.00€	63.00€
Rouge - 2021	7.00€	11.00€	34.00€	69.00€



Confidentielle, AOP Côtes de Provence La Londe

Rosé -2022	8.50€	14.00€	42.00€	83.00€
Blanc - 2022	9.50€	15.00€	47.00€	85.00€
Rouge - 2021	9.50€	15.00€	47.00€	85.00€



Pionnière, AOP Côtes de Provence

Rosé -2021	7.00€	11.00€	35.00€	
------------	-------	--------	--------	--



Figure #2, IGP Méditerranée

Rouge - 2023	5.00€	8.00€	25.00€	
--------------	-------	-------	--------	--



Figure #3, Vin de France

Blanc - 2021	7.50€	10.00€	30.00€	
--------------	-------	--------	--------	--



Atmosphère, Méthode traditionnelle

Rosé -2021	6.50€	10.00€	32.00€	
------------	-------	--------	--------	--

BOISSONS

Eau plate ou gazeuse 75cl 5.50 €

Sirop Monin 2.90 €
Pamplemousse Rose, Grenadine ou Menthe Verte



Jus de fruits certifiés bio: « Jus de Rêve » 25cl 3.90 €
Ananas ou Pomme



Thé glacé vert L'idyllique bio 33cl 4.50 €
Le Schorle des Filles de l'Ouest, thé Darjeeling, menthe, gingembre

Cola artisanal Elixia 33cl 4.90 €



Boissons pétillante bio 33cl à partir de 4.00 €
Le Schorle des Filles de l'Ouest, cf. au dos

Ginger beer UMA 25cl 4.00 €
Frais et épicé, l'allier parfait d'un apéro sans alcool



Limonade citron Madame Limo 33cl 3.90 €
Artisanale de la Bières des Îles d'Or

Bière des Îles d'Or 33cl 6.50 €

DESSERTS

Brownie d'Emma et ses fruits frais 8.00 €
+ 1 boule de glace +3.50€

Choix de desserts 10.00€
Pâtisserie « L'ingrédient secret », La Londe Les Maures

Glaces artisanales : parfums au choix, 2 boules 7.00€
« Regain » à Carqueiranne

