

Bistrot
Lumière

Bistrot
Lumière

LE MIDI / LE SOIR

12h15 à 14h30

19h15 à 22h30

Sous la pergola ou au bar

⌚ Servi en continu entre 14h30 & 19h15

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

Livre des allergènes disponible à l'accueil en format papier et QR Code



LE BAR

de 10h30 à 23h30

COCKTAILS « SIGNATURE »

22 €

LA VIE EN ROSE

Vodka Grey Goose, jus de cranberry & citron jaune
Sirop de rose & blanc d'œuf

BRISE DE CONCOMBRE

Tequila Don Julio Blanco, extraction de concombre frais
Jus de citron vert & sirop de sucre

PARFUM D'AGRUMES

Liqueur de Bergamote & Limoncello, sirop de melon
Citron jaune & Prosecco, tonic pamplemousse

VELOURS TORRÉFIÉ

Rhum Havana ambré infusé au beurre de cacahuète
Cointreau & jus de citron

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer de façon responsable avec modération



zenchef



Partagez vos souvenirs et expériences

Bistrot Lumière

TAPAS POUR PATIENTER

Encas caviar « Kaviari » 15 g	39 €
Jamón Bellota Ibérique	39 €
Lomo Bellota Ibérique	22 €
Pinsa'ladière	19 €
Assortiment de 5 Dim sum – sauce soja & sweet chili	26 €
Boeuf basilic thaï / Poulet kung pao / Légumes sautés	
Hargao crevettes sauvages & légumes verts / Crabe royal	
Cromesquis de morue sauce aïoli	20 €
Cromesquis de jambon Ibérique	20 €
Tarama Petrossian :  PETROSSIAN <small>FONDÉ A PARIS EN 1812</small>	
- Classique	16 €
- Truffe noire	26 €
- Homard	24 €
- Caviar	30 €
LES ENTRÉES	
Carpaccio de crevettes, baies de grenade	25 €
Mangue, huile d'olive & citron vert	
Velouté de saison, écume de lard & œuf bio « parfait »	22 €
Crudo de gambero, agrumes & huile d'olive à la mandarine	29 €
Tartare de Thon, avocat coriandre & sauce ponzu au Yuzu	26 €
Avocat citron & calamansi - végétarien	

LES ENTRÉES

Carpaccio de crevettes, baies de grenade Mangue, huile d'olive & citron vert	25 €
Velouté de saison, écume de lard & œuf bio « parfait »	22 €
Crudo de gambero, agrumes & huile d'olive à la mandarine	29 €
Tartare de Thon, avocat coriandre & sauce ponzu au Yuzu	26 €
Avocat citron & calamansi - végétarien	16 €

LES INCONTOURNABLES

Burger de bœuf « Black Angus » au cheddar ⚡ 30 €
Tomate, oignon & cornichon, sauce barbecue maison
Frites fraîches
Origine Irlande ou Allemagne
Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine - hachée en France

Tagliatelles à la crème de truffe noire & Poutargue	59 €
Brouillade à la truffe noire	29 €
Truffe noire – <i>tuber melanosporum</i>	

À PARTAGER

Pizza crème d'Isigny & Caviar 30 g – maison Petrossian	148 €
Pizza mascarpone à la truffe noire – tuber melanosporum Ⓜ	59 €

LES ENFANTS

Steak haché « Black Angus » Origine Irlande ou Allemagne	18 €
Frites fraîches maison	
Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine	
- hachée en France	
Pâtes à la tomate - végétarien	15 €
Filet de poisson & riz basmati	18 €

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

LES PLATS

Filet de loup Poireaux confits, bouillon au safran & livèche	42 €
Sole meunière ou grillée Salade de tétragones, câpres, citron & pommes purée	58 €
Comme une Bouillabaisse Soupe de roche & filets de poissons selon arrivage Rouille & croutons	69 €
Daube de bœuf Provençale & polenta crémeuse aux olives Viande bovine née, élevée et abattue en France	39 €
Filet de bœuf français façon Rossini au foie gras de canard IGP du sud-ouest Pommes de terre à la truffe noire – tuber melanosporum Viande bovine née, élevée et abattue en France	69 €
Ravioles de langoustines à l'estragon Bisque émulsionnée	48 €
Curry vert de légumes servi avec riz basmati - végétarien Coriandre, lait de coco & éclat de noix	29 €
Avec crevettes sautées en complément	+ 8 €

Prix nets TTC par personne - Hors boissons



zenchef



Partagez vos souvenirs et expériences

Bistrot Lumière

LES DESSERTS

Pavlova au sésame noir & fruits exotiques	18 €
L'esprit d'un moelleux chocolat 12 minutes de cuisson à la commande	18 €
Douceur poire & vanille, touche de caramel	18 €
Café gourmand maison - 5 pièces ☺	19 €
Assiette de fruits de saison ☺	18 €
Assortiment de mochis glacés - 3 pièces ☺	13 €

LES FRUITS GIVRÉS - MAISON SORBETTI

Banane ~ Passion ~ Citron ~ Citron vert-menthe ~ Orange	12 €
½ Fruit du dragon framboise-hibiscus	18 €
½ Mangue	14 €
½ Ananas	16 €
½ Coco	16 €

EAUX MINERALES

Evian / Badoit / Chateldon	75 cl	8 €
----------------------------	-------	-----

CHAMPAGNE A.O.P

Bollinger Brut SPECIAL CUVEE	la coupe 15 cl	22 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE	75 cl	130 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE ROSÉ	la coupe 15 cl	26 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVEE ROSÉ	75 cl	165 €

Prix nets TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

SÉLECTION DU SOMMELIER

LES ROUGES

	50 cl	75 cl
AOP Bandol		
2022 • Domaines Bunan « Moulin des Costes »		48 €
2021 • Domaines Bunan « Moulin des Costes »	39 €	70 €
2021 • Domaine de la Bégude		
AOP Côtes de Provence		
2022 • Château Sainte Marguerite « Fantastique »		60 €
2023 • Domaine des Myrtes « Tradition »		29 €
AOP Bordeaux		
2021 Château Maillé Chante 'Oiseau « Cuvée Terroir »		49 €

LES BLANCS

	50 cl	75 cl
AOP Bandol		
2024 • Domaines Bunan « Moulin des Costes »	33 €	46 €
IGP Méditerranée		
2024 • Cadet de la Bégude		38 €
AOP Côtes de Provence		
2024 • Château Sainte Marguerite « Fantastique »		60 €
2024 • Domaine des Myrtes « Tradition »	22 €	29 €

LES ROSÉS

	50 cl	75 cl
AOP Bandol		
2024 • Domaines Bunan « Moulin des Costes »	33 €	46 €
2024 • Château Barthès « B d'Or »		38 €
AOP Côtes de Provence		
2024 • Château Sainte Marguerite « Fantastique »		45 €
2024 • Domaine des Myrtes « Tradition »	22 €	29 €

LES VINS AU VERRE

	14 cl
Sélection vin du moment	
Blanc, rouge ou rosé - Bandol ou Côtes de Provence	12 €

La carte des vins du restaurant « Les Oliviers » est à votre disposition