

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




## 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 €
Bœuf basilic thaï / Poulet kung pao / Légumes sautés	
Hargao crevettes sauvages & légumes verts / Crabe royal	
Cromesquis de morue sauce aioli	20 €
Cromesquis de jambon Ibérique	20 €
Tarama Petrossian :  	
- Classique 	16 €
- Truffe noire	26 €
- Homard	24 €
- Caviar	30 €

## 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 & Poutargue	39 €
Curry vert de légumes servi avec riz basmati - végétarien 	29 €
Coriandre, lait de coco & éclat de noix	
Avec crevettes sautées en complément 	+ 8 €

## À PARTAGER

Pizza crème d'Isigny & Caviar 30 g – maison Petrossian	148 €
--	-------

## 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 €

## LES PLATS

Filet de loup 42 €  
Poireaux confits, bouillon au safran & livèche

Sole meunière ou grillée 58 €  
Salade de tétragones, câpres, citron & pommes purée

Comme une Bouillabaisse 69 €  
Soupe de roche & filets de poissons selon arrivage  
Rouille & croutons

Daube de bœuf Provençale & polenta crémeuse aux olives 39 €  
Viande bovine née, élevée et abattue en France

Filet de bœuf français façon Rossini au foie gras de canard IGP du sud-ouest 69 €  
Pommes de terre à la truffe noire  
Viande bovine née, élevée et abattue en France

Ravioles de langoustines à l'estragon 48 €  
Bisque émulsionnée

Bistrot  
Lumière

Prix nets TTC par personne - Hors boissons



zenchef



Partagez vos souvenirs et expériences

## LES DESSERTS

Baba au rhum	18 €
Chantilly vergeoise & ananas rôti aux épices douces	
Finger choco-noisette, Gianduja lacté & Orizaba 39%	18 €
Pavlova fraises à la vanille de Madagascar	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 CUVÉE	la coupe 15 cl	22 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVÉE	75 cl	130 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVÉE ROSÉ	la coupe 15 cl	26 €
Bollinger Brut SPECIAL CUVÉE 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 €	
2021 • Domaine de la Bégude		70 €
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

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

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