

LES VINS DU BISTROT

LES ROUGES

<u>AOP Bandol</u>	50 cl	75 cl
2017 Château de La Noblesse	39 €	58 €
2015 Domaine de Ray Jane	44 €	55 €

IGP Var & Méditerranée

2017 Domaine de Valmoissine Pinot noir – Louis Latour		30 €
2020 Cadet de la Bégude		34 €

LES BLANCS

<u>AOP Bandol</u>	50 cl	75 cl
2020 Domaine Bunan « Moulin des Costes »		44 €
2020 Château de La Noblesse	32 €	45 €
2020 Domaine Vigneret	25 €	32 €

AOP Cassis

2020 Château Barbanau « Clos Val Bruyère »		45 €
--------------------------------------------	--	------

AOP Côtes de Provence

2020 Domaine Gavoty		42 €
---------------------	--	------

LES ROSÉS

<u>AOP Bandol</u>	50 cl	75 cl
2020 Domaine Bunan « Moulin des Costes »	32 €	44 €
2020 Domaine de la Bégude		42 €
2020 Château de Pibarnon		58 €

AOP Côtes de Provence la Londe

2020 Château Sainte-Marguerite « Symphonie »		42 €
----------------------------------------------	--	------

LES VINS AUX VERRES 15 cl sélection vin du moment

Blanc, rouge ou rosé ~ Bandol ou Côtes de Provence ~		10 €
------------------------------------------------------	--	------

EAUX MINÉRALES

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



SUGGESTIONS ENFANTS

Pâtes « busiate » à la sauce tomate Sicilienne	12 €
Steak haché « Black Angus » & grosses frites maison	15 €
Omelette à la « vache qui rit [®] »	12 €

LES DESSERTS DU BISTROT

12h00 / 18h00

Pain de Gènes à l'orange & opaline orangettes au chocolat Nyangbo	13 €
Tarte Bourdaloue aux poires & crème amandine	12 €
Tarte aux pommes façon Tatin & pralines roses crème double fermière	12 €
Brioche perdue à la farine de châtaignes caramel, coings confits	12 €
Praliné croustillant au café mascarpone façon tiramisu, ganache montée Dulcey	13 €
Assiette de fruits frais de saison	15 €

Prix nets en Euros par personne
hors boissons, taxes et service compris



Service de 12h00 / 15h00
sous notre pergola, en terrasse ou au bar

SUGGESTIONS DU CHEF BARMAN

KOMBUCHA GINGER	25 cl	10 €
Purée de passion, citron vert, jus de poire & ginger beer Cocktail « signature » d'Alexandre		
AMERICANO « FARIGOULE »	14 cl	12 €
Campari à l'infusion de thym, Vermouth rouge & soda Classique aux senteurs de Provence		
SPRITZ LUMIERE	25 cl	12 €
Ratafia de Marseille « Maison Ferroni » & Prosecco Revisité à la mode des années Folles		
PROVENÇAL GIN TO	25 cl	14 €
Gin français « Citadelle » & sirop à l'anis étoilé Citron jaune & tonic Fever Tree méditerranéen		

[Livre des allergènes disponible sur demande](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération

Prix nets en Euros par personne
hors boissons, taxes et service compris

EN ATTENDANT LES COPAINS

Croq buffala au basilic & truffe d'automne	12 €
Gambas croustillantes 4 pièces	14 €
Pissaladière	12 €
Os à moelle gratiné à la provençale pain de campagne grillé	9 €
Boudin noir croustillant & sweet chili sauce	9 €

LES ENTRÉES

Potage Parmentier poireaux & pommes de terre aux truffes	19 €
Moules de la baie de Tamaris au curry	18 €
Œufs en « Meurette »	17 €
Foie gras de canard poêlé coulis de châtaignes, fruits & légumes d'automne	23 €
Carpaccio de noix de Saint-Jacques potiron, noisettes & zestes d'agrumes	24 €
Salade de haricots verts & lentilles « Veggie » éclats de noisettes & pomme Granny Smith	15 €

Dans le cadre de votre 1/2 pension ou pension complète
entrée/plat/dessert à choisir sur la carte



LES POISSONS

Saumon en croûte feuilletée « Koulibiac » beurre blanc citronné	pour 2 personnes	39 € prix pour 2 personne
Homard bleu rôti aux deux pommes & chou vert		69 €
Pêche du jour en croûte de pain sauce grenobloise au chou romanesco		24 €
Noix de Saint Jacques poêlées au beurre demi-sel endives à la corinthienne & truffe		32 €
Pâtes « busiate » au basilic pistou & crevettes grillées olives kalamata & tomates confites		23 €
Sole de petit bateau « grillée » ou « meunière » pommes de terre rattes confites		59 €

LES VIANDES

Rougail saucisses & poulpes de roches riz basmati		26 €	
Club sandwich bistrot		21 €	
Côte de cochon épaisse champignons à la crème & pommes de terre à la truffe		29 €	
Bavette de bœuf à l'échalote		23 €	- Origine France -
Tartare de bœuf au couteau taillé dans le filet		24 €	- Origine France -
Filet de boeuf aux poivres flambé au cognac		32 €	- Origine France -
Burger de bœuf « Black Angus » tomate, oignon, cheddar & sauce barbecue		19 €	- Origine France ou Allemagne -

Servi avec grosses frites maison



Partagez vos souvenirs et expériences