

Bistrot  
Lumière

## LE MIDI / LE SOIR

12h15 à 14h30      19h15 à 22h30  
Sous la pergola ou au bar

Dans le cadre de votre demi-pension ou pension complète :

Entrée / Plat / Dessert  
À choisir sur la carte -hors boissons

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 €

#### APHRODISIAQUE 2.0

Vodka infusée au gingembre, jus de myrtille maison, citron jaune  
Écume de Champagne amande et vanille

#### POTAGE D'AUTOMNE

Cognac Hennessy, jus de carotte, citron jaune, cannelle & Cointreau

#### TÊTE BRÛLÉE

Liqueur d'herbes « Fernet Branca » & Amaretto Disaronno  
Purée fruits rouges, citron jaune & sirop pimenté de cannelle

#### MILLESIME MULE

Gin Botanist, liqueur de yaourt vanillé  
Pastis « Château des Creissauds » millésimé  
Citron vert & Ginger Beer

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...SEUL OU À PARTAGER

Encas caviar « Kaviari » 15 g	39 €
Jamón Bellota Ibérique	39 €
Lomo Bellota Ibérique	22 €
Cœur de saumon fumé, tzatzíki & blinis	40 €
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	

Croquettes de morue sauce aïoli	20 €
Croquettes de jambon Ibérique	20 €

Tarama Petrossian :	
Classique	
Truffe noire	16 €
Homard	26 €
Caviar	24 €
	30 €

## LES ENTRÉES

Carpaccio de crevettes, baies de grenade	25 €
Mangue, huile d'olive & citron vert	
Tartelette de légumes croquants, anchoïade & jeunes pousses	22 €
Fines feuilles de thon rouge fumé, câpres & citron	39 €
Crudo de gamberro, 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 maison	
Origine Irlande ou Allemagne	
Viande bovine née, élevée et abattue dans son pays d'origine - hachée en France	
Hot poulpe, frites fraîches	32 €
Tentacule fondante & légumes croquants sauce aïoli	
Club volaille tradition & frites fraîches	29 €
Volaille née, élevée et abattue en France	
Risotto au parmesan & « sot l'y laisse »	29 €
Jus de volaille au thym	
Curry vert de légumes servi avec riz basmati - végétarien	24 €
Coriandre, lait de coco & éclats de cacahuètes	
Avec crevettes sautées en complément	+ 8 €

## 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

Bistrot  
**Lumière**

Filet de daurade Fenouils grillés & confits, sauce vierge	39 €
Sole meunière ou grillée Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée	56 €
Quasi de veau, champignons forestiers & carottes glacées Viande bovine née, élevée et abattue en France	39 €
Basse côte de bœuf française, frites fraîches, sauce au poivre Viande bovine née, élevée et abattue en France	42 €
Ravioles de langoustines à l'estragon Bisque émulsionnée	46 €

Prix nets TTC par personne - Hors boissons



**zenchef**



Partagez vos souvenirs et expériences

Bistrot  
**Lumière**

## LES DESSERTS

Pavlova au sésame noir et fruits exotiques	18 €
Biscuits roulés dans l'esprit d'un Royal	18 €
Douceur de vanille, poire et 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 €	
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 L'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 »	29 €	
	22 €	29 €

### LES ROSÉS

	50 cl	75 cl
AOP Bandol		
2024 • Domaine 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 »	29 €	
	22 €	29 €

### LES VINS AU VERRE

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