Bistrot
Lumière

LE ROOM SERVICE

TOUS LES MIDIS
12H15 / 14H30

TOUS LES SOIRS
19H00 / 22H30

DE 14H30 A 19H00

PRODUITS DISPONIBLES EN 24/24

CARTE DE NUIT
22H30 / 6H00

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs

Livre des allergènes disponible à l'accueil du restaurant & au bar

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

zenchef Partagez vos souvenirs et expériences

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

TAPAS…SEUL OU À PARTAGER MIDI & SOIR

Encas caviar « Kaviari » 15 g — 39 €

Jamón Bellota Ibérique — 39 €
produit d'excellence 100 % Ibérique, 80 g tranché main

Lomo Bellota Ibérique — 22 €

Cecina de bœuf Ibérique — 26 €

Pinsa'ladière - végétarien — 19 €

Tarama Petrossian

Classique	16 €
Homard	24 €
Truffe	26 €
Caviar	30 €

LES ENTRÉES MIDI & SOIR

Tempura de crevettes & tzatziiki - 4 pièces — 25 €

Carpaccio de crevettes — 24 €
Baies de grenade, mangue, huile d'olive & citron vert

Salade César volaille — 28 €
Cœur de sucrine, œuf, anchois & Parmesan Reggiano
Volaille née, élevée et abattue en France

Avocat citron & calamansi - végétarien — 16 €

Mozzarella di bufala & ventrèche de thon — 20 €
Huile au basilic du Moulin du Partégal

Prix nets TTC par personne - Hors boissons

LES INCONTOURNABLES MIDI & SOIR

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

Lobster roll – homard bleu — 34 €
Frites fraîches maison, mayonnaise aux épices cajun, avocat & pickles

Black fish burger — 32 €
Pavé d'églefin pané, sauce tartare, frites fraîches…tout maison

Pappardelle « alle vongole » — 34 €

Curry vert de légumes servi avec riz basmati - végétarien — 24 €
Coriandre, lait de coco & éclat de noix
Avec crevettes sautées en complément — + 8 €

LES ENFANTS MIDI & SOIR

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 €

Églefin pané maison & frites fraîches maison — 18 €

LES PLATS DU MIDI

la Goélette
restaurant de plage

Sole meunière ou grillée Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée	56 €
Filet de daurade Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée	39 €
Entrecôte française maturée, frites fraîches maison & sucrine Condiment moelle, sauce béarnaise iodée Viande bovine née, élevée et abattue en France	44 €
Cuisse de poulet fermier, citron confit, olives & riz aux légumes Volaille née, élevée et abattue en France	30 €

LES PLATS DU SOIR

Bistrot Lumière

Côte de cochon Ibérique, croûte de morilles Polenta & blettes Viande de porc née, élevée et abattue en Espagne	39 €
Sole meunière ou grillée Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée	56 €
Filet de turbot Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée	39 €
Bourride de retour de pêche à notre façon Aïoli au safran	42 €
Entrecôte française maturée, frites fraîches maison & sucrine Condiment moelle, sauce béarnaise iodée Viande bovine née, élevée et abattue en France	44 €

Prix nets et TTC

la Goélette
restaurant de plage

LES DESSERTS DU MIDI

Finger cacahuète caramel	16 €
Ronde de fraises à la pistache	18 €
Voyage sous les tropiques Coco, mangue & passion	18 €
Assiette de fruits de saison	18 €

Bistrot
Lumière

LES DESSERTS DU SOIR

Voyage sous les tropiques Coco, mangue & passion	18 €
Ronde de fraises à la pistache	18 €
Assiette de fruits de saison	18 €
Assortiment de mochis glacés - 3 pièces	13 €
Finger cacahuète caramel	16 €

CARTE DISPONIBLE LA NUIT

22h30 /6h00

ENTRÉES

Jamón Bellota Ibérique produit d'excellence 100 % Ibérique, 80 g tranché main	39 €
Tarama Petrossian	
Classique	16 €
Homard	24 €
Truffe	26 €
Caviar	30 €

PLAT

Pappardelle à la tomate & mozzarella Di Buffala, basilic frais	32 €

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	26 €
Assiette de fruits frais de saison	18 €

Prix nets et TTC par personne

SÉLECTION DU SOMMELIER

LES ROUGES

	50 cl	75 cl
AOP Bandol		
2021 • Domaines Bunan « Moulin des Costes »	39 €	48 €
2020 • Château Canadel		44 €
AOP Côtes de Provence		
2022 • Château Sainte Marguerite « Fantastique »		60 €
2023 • Domaine des Myrtes « Tradition »		29 €
AOP Coteaux d'Aix-En-Provence		
2021 Domaine Villa Minna Vinyard « Villa Minna »		45 €

LES BLANCS

	50 cl	75 cl
AOP Bandol		
2023 • Domaines Bunan « Moulin des Costes	33 €	46€
IGP Méditerranée		
2024 • Cadet de la Bégude		38 €
AOP Côtes de Provence		
2023 • Château Sainte Marguerite « Fantastique »		60 €
2023 • Domaine des Myrtes « Tradition »	22 €	29 €

LES ROSÉS

	50 cl	75 cl
AOP Bandol		
2023 • Domaine Bunan « Moulin des Costes »	33 €	46 €
2023 • Château Barthès « B d'Or »		38 €
AOP Côtes de Provence		
2023 • Château Sainte Marguerite « Fantastique »		45 €
2023 • 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 €

LE BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

22 €

de 10h30 à 23h30

Douceur Agrumes
Vodka clémentine Maison Ferroni, Cointreau, jus de clémentines & yuzu
Ecume de champagne aux épices

El Gringo
Tequila « El Tequileno », jus d'avocat
Citron vert, coriandre & sirop d agave pimenté

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

Honey Moon
Liqueur de Rhum miel & safran, H. Theoria « cuir lointain », purée de poire
Jus de citron jaune, sirop miel de lavande & vanille

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 et TTC