

Bistrot
Lumière

Bistrot Lumière

LE SOIR

Service de 19h15 à 22h30

Sous la pergola ou au bar

Dans le cadre de votre ½ pension ou pension complète :

Entrée / Plat / Dessert

À choisir sur la carte (hors boissons, hors produits du vivier)

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 €

GARIGUETTE

Gin juillet Maison Ferroni, liqueur de cédrat & jus de fraises fraîches
Ecume de Champagne anisées

PROVENÇAL

Vodka citron de menton Maison Ferroni & jus de melon frais
Liqueur de yaourt & chartreuse jaune

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

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



zenchef



Partagez vos souvenirs et expériences

TAPAS...SEUL OU À PARTAGER

Encas caviar « Kaviari » 15 g	39 €
Jamón Bellota Ibérique	39 €
Lomo Bellota Ibérique	22 €
Houmous, féta & baies de grenade	19 €
Oignons rouges & menthe fraîche	
Pinsa'ladière	19 €
Assortiment de 5 Dim sum – sauce soja & sweet chili	25 €
Bœuf basilic thaï / Poulet kung pao / Crabe royal	
Hargao crevettes sauvages & légumes verts / Légumes sautés	
Tarama Petrossian :	
Classique	16 €
Truffe noire	26 €
Homard	24 €
Caviar	30 €



LES ENTRÉES

Fines feuilles de poulpe, aioli & Parmesan Reggiano	28 €
Carpaccio de crevettes, baies de grenade	24 €
Mangue, huile d'olive & citron vert	
Carpaccio de thon rouge fumé, câpres & citron	39 €
Crudo de gamberro « leche del tigre », coriandre & citron vert	29 €
César volaille, salade, anchois, œuf & Parmesan Reggiano	26 €
Volaille née, élevée et abattue en France	
Burrata, tomates & ventrèche de thon	24 €
Huile au basilic du Moulin du Partégal	
Avocat citron & calamansi - végétarien	16 €
Artichaut cuit, Parmesan Reggiano & truffe d'été – tuber aestivum	32 €

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	
Black fish burger	32 €
Pavé d'églefin pané, sauce tartare & frites fraîches...tout maison	
Tartare de bœuf au couteau & frites fraîches maison	34 €
Esprit marin - salicornes & feuilles iodées « oyster leaves »	
Viande bovine née, élevée et abattue en France	
Pappardelle au thon « arrabbiata »	34 €
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 »	18 €
Frites fraîches maison	
Origine Irlande ou Allemagne	
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

Filet de daurade Fenouils grillés & confits, sauce vierge	39 €
Sole meunière ou grillée Salade de tétragones, câpres, citron, amandes & pommes purée	56 €
Pavé de thon grillé mi-cuit, spaghettis de courgettes & sauce vierge	39 €
Entrecôte française, frites fraîches maison & sucrine Sauce béarnaise iodée Viande bovine née, élevée et abattue en France	44 €

À partager – pour 2 personnes

Côte de bœuf Charolaise, frites fraîches maison & Béarnaise Viande bovine née, élevée et abattue en France	96 € pour 2 personnes
---	-----------------------

LE VIVIER

Selon nos arrivages – garniture au choix	
Homard « bleu »	au poids - 20 € les 100 g
Langouste	au poids - 26 € les 100 g

LES GARNITURES

Pommes purée, frites fraîches maison, écrasé de pommes de terre
Epinards au citron, salade de tétragones, riz basmati

Prix nets TTC par personne - Hors boissons



zenchef



Partagez vos souvenirs et expériences

LES DESSERTS

Tiramisù, amaretto & liqueur de café	16 €
Entremets citron & framboise	18 €
Café gourmand maison – 5 pièces	19 €
Assiette de fruits de saison	18 €
Assortiment de moichis 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 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 »	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 »	22 €	29 €

LES VINS AU VERRE

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