



# ENTRÉES



Beignets de courgette-ricotta, chiffonnade de speck et coulis de poivron	12€
Ceviche de daurade, vinaigrette agrumes-gingembre-espelette	12€
Oeuf "croustimol", chantilly au rocamadour, panisse et caviar d'aubergine	10€
Assiette à partager (beignets de courgette-ricotta, panisse, charcuteries, fromages)	20€

# PLATS

Filet de daurade au beurre de combava, tian de légumes	23€
Gnocchi maison, crème de parmesan, truffe d'été	19€
Carpaccio de faux-filet charolais (fr) marinade soja-espelette-gingembre, crème de raifort, salade de rattes	22€
Faux-filet charolais (fr) à la plancha, sauce au poivre et frites maison	25€
Salade César poulet pané (fr), parmesan, croutons, sauce césar maison, salade, œuf dur	19€
Burger della nonna : steak haché black angus (irlande) gorgonzola, pesto-ricotta, tomate, basilic, jambon cru et frites	19€
Le rustique fondu: camembert entier rôti à la persillade, frites, speck et salade (15 minutes de cuisson)	18€

## FORMULE DU RELAIS 28€

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

Oeuf "croustimol", chantilly au rocamadour, panisse et caviar d'aubergine  
OU  
Ceviche de daurade, vinaigrette agrumes-gingembre-espelette



Filet de daurade au beurre de combava, tian de légumes

OU

Carpaccio de faux-filet charolais (fr)  
marinade soja-espelette-gingembre, crème de raifort et salade de rattes



Desserts au choix à la carte

## FORMULE DU MIDI 19€

plat du jour + café gourmand  
(le midi en semaine)

## MENU ENFANT 14€

steak haché ou cheese burger ou  
poisson pané avec frites  
+ 1 boule de glace au choix

# DESSERTS

---

**CAFÉ GOURMAND MAISON** 11€

**VÉRITABLE PROFITEROLE AU CHOCOLAT** 1 CHOU : 8€  
chou maison, chocolat noir maison , glace vanille, amandes, chantilly 2 CHOUX : 12€

**LE BABA DE LA CASA** 10€  
baba au rhum maison, suprême d'orange et crème fouettée

**COUPE CHOUCHOU** 9€  
glace artisanale au chouchou, coulis choco praliné, chantilly

**CRÈME BRULÉE DU MOMENT** 9€

**FROMAGES AFFINÉS** 10€



## GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

---

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, TROPÉZIENNE  
SORBET : COCO, CITRON, FRAISE, ORANGE SANGUINE, MELON, MANGUE

1 BOULE : 4€

2 BOULES : 6€

3 BOULES : 8€

### DIGESTIFS 4CL

---

RHUM AMBRÉ SUPÉRIEUR 10€  
(large choix sur demande)  
COGNAC OU ARMAGNAC 10€  
MARC DE PROVENCE 10€  
BAILEY'S, LIMONCELLO, GET 5€  
WHISKY BALLANTINE'S 5€  
JACK DANIEL'S N°7 6€  
WHISKY SUPÉRIEUR 10€  
(large choix sur demande)

### BOISSONS CHAUDES

---

ESPRESSO 2.50€  
NOISETTE 2.80€  
DOUBLE EXPRESSO 4€  
CAFÉ CRÈME 4€  
CHOCOLAT CHAUD 4€  
CAPPUCCINO 4€  
DÉCA 2.30€  
THÉ DAMMAN 4.20€

## CLASSIQUES

Ricard 2cl	3€
Porto Campari, Suze, Martini 6cl	5€
Whisky coca	7€
Coupe de Prosecco	7€
Coupe de Champagne Vranken	12€

## COCKTAILS

Punch planteur maison 20cl	10€
Gin tonic ou fabic 20cl	10€
Americano maison 15cl	9€
Apérol Spritz 20cl / Limoncello	9€
Vin blanc et crème cassis/pêche	7€
Cocktail de fruits sans alcool 25cl	6€

## VINS ROSÉS

	50c1	75c1
--	------	------

<b>BANDOL 2023</b>	28€	38€
Domaine de Bunan (moulin des costes)		
<b>BANDOL 2023</b>	38€	
Chateau Val d'Arenc		
<b>BANDOL 2023</b>	38€	
Chateau Salettes		
<b>COTES DE PROVENCE 2023</b>	28€	
Domaine de Cabaudran		
<b>COTES DE PROVENCE 2023</b>	30€	
Domaine Deprad		

## VINS BLANCS

	50c1	75c1
--	------	------

<b>BANDOL 2023</b>	28€	38€
Domaine de Bunan		
<b>BANDOL 2023</b>	38€	
Chateau Val d'Arenc		
<b>COTES DE PROVENCE 2023</b>	28€	
Domaine de Cabaudran		
<b>AOC CASSIS 2023</b>	36€	
Domaine de La ferme Blanche		
<b>COTES DE GASCOGNE 2021</b>	28€	
"Gros manseng" (moelleux, sucré)		
<b>BOURGOGNE VIRÉ-CLESSÉ 2022</b>	35€	
Cave de Lugny		

## SODAS/JUS/SIROPS 25CL 3.20€

Coca cola, Coca zéro, Ice tea pêche, Orangina, Perrier, Limonade, Schweppes tonic, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Bitter venezion 10cl

## EAUX 70CL 3.50€

SAN BENEDETTO plate ou pétillante

## BIÈRES PRESSIONS 25c1 50c1

La FADA blonde artisanale	4€	7€
La CHOUFFE blonde triple	6€	9€
LAGUNITAS IPA	6€	9€
Bière bouteille		6€

## VINS ROUGES

	50c1	75c1
--	------	------

CONSERVATION EN CAVE A VIN

<b>BANDOL 2021</b>	29€	39€
Domaine de Bunan (moulin des costes)		
<b>BANDOL 2020</b>		39€
Domaine de Val d'Arenc		
<b>BANDOL 2019</b>		42€
Chateau Salettes		
<b>DOMAINE DEPRAD 2022</b>		26€
Vin de FRANCE		
<b>COTES DE PROVENCE 2022</b>		28€
Domaine de CABAUDRAN		
<b>COTE DU RHONE SAINT JOSEPH 2022</b>		37€
Maison Ogier		
<b>BOURGOGNE 2022</b>		65€
Aloxe Corton A.goichot		
<b>BOURGOGNE 2017 Premier Cru</b>		65€
Pernand Vergelesse Maison champy		
<b>MOULIN A VENT 2018</b>		34€
A.goichot		
<b>BORDEAUX PESSAC-LEOGNAN 2020</b>		37€
"Les Hauts de la Grange"		

## VIN AU PICHET

CÔTES DE PROVENCE LA CADIERENNE

VERRE : 4,50€ 25cl : 9€ 50cl : 14€

VERRE DE BANDOL 9€ rouge-rosé-blanc

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net TTC

