

Dîner

Entrées

Roquette à la truffe d'été, vinaigre balsamique et parmesan	28 €
Barigoule d'artichauts, tuiles et copeaux de parmesan, jus corsé	26 €
Fleurs de courgettes en beignet et sauce tomate au basilic	26 €
Houmous de pois chiche bio à la betterave, focaccia	24 €
Petit mesclun végétarien, légumes de saison cuits et crus	26 €
Ceviche de sériole, cébette et coriandre fraîche	32 €
Vitello tonnato à notre façon	29 €
Jambon de parme, toasts frottés à la tomate, câpres et olives Niçoises	30 €

Pâtes et Risottos

Mafaldine, truffe d'été et pecorino	38 €
Spaghetti à la langouste	80 €
Risotto crémeux, persil, fèves et asperges vertes	31 €
Risotto de crustacés et herbes fraîches	35 €

Poissons et crustacés

Bouillabaisse de la Pinède 52 €

Daurade royale au four, tian de légumes de saison 42 €

Pavé de loup de méditerranée, trilogie de carottes,
émulsion verveine-citronnelle 49 €

La pêche selon arrivage à l'ardoise
Saint-Pierre, loup, daurade, pagre, corb, denti, turbot, sole,

Sur réservation :

Poissons en croûte de sel (loup ou daurade) 17 € les 100 gr

La langouste 30 € les 100 gr

Nos poissons grillés et nos crustacés sont accompagnés d'une sauce vierge
et d'une garniture au choix (section accompagnement)

Viandes

Carré d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes, légumes provençaux confits	45 €
Tagliata de bœuf, roquette et parmesan	46 €
Filet de canette rôti au miel et épices douces, navets confits	42 €

Accompagnements

Tomates provençales

Légumes verts

Salade d'herbes

Polenta crémeuse

Pommes frites

Riz de Camargue parfumé

(Supplément deuxième garniture 10 €)

Fromages et Desserts

Plateau de fromages affinés	21 €
Minestrone de fruits d'été	16 €
Fraises et framboises tout simplement	21 €
Panacotta au lait d'amande et abricots	16 €
Tiramisu classique au café	16 €
Finger chocolat comme un opéra	17 €
Cheesecake ricotta-citron	16 €
Glaces et sorbets "Maison Barbarac" de Saint-Tropez	5 € la boule
Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Café, Stracciatella, Rhum-Raisin, Yaourt, Coco, Menthe-Chocolat Fraise, Framboise, Abricot, Mangue, Citron	

Le chef vous propose une cuisine méditerranéenne à base de produits frais
issus de notre potager BIO

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Nos poissons et crustacés proviennent des côtes françaises :
Pêche sauvage ou élevage

Horaires de service : de 19H30 à 21H30
Prix nets, taxes et service compris

Carte enfant et bébé

Bébé

Purée de légumes Bio du jour 9 €

Entrées

Salade de tomates cerises 9 €

Carottes râpées 9 €

Plats

Kid Burger 17 €

Nuggets de poulet maison 17 €

Filet de poisson façon « fish and chips » 17 €

Coquillettes tomates fraîches basilic ou bolognaise 17 €

Garniture au choix : frites, riz ou légumes de saison

Desserts

Fraicheur melon pastèque 9 €

Fraises 9 €

Compote de fruits, cookies 9 €

Moelleux chocolat 9 €

Gaufre au sucre 9 €

Glaces ou sorbets « Maison Barbarac » de Saint-Tropez 3 € la boule

Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Café, Stracciatella, Rhum-Raisin, Yaourt, Coco, Menthe-Chocolat
Fraise, Framboise, Abricot, Mangue, Citron