

Dîner

## Entrées

Roquette à la truffe d'été, vinaigre balsamique et parmesan	28 €
Barigoule d'artichauts, tuiles et copeaux de parmesan, jus corsé	25 €
Fleurs de courgettes en beignet et sauce tomate au basilic	26 €
Houmous de pois chiche bio à la betterave, focaccia	24 €
Carpaccio de loup de méditerranée dans une vinaigrette au citron	36 €
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 Saint-Pierre, loup, daurade, pagre, corb, denti, turbot, sole,	à l'ardoise
<u>Sur réservation :</u>	
Poissons en croûte de sel (loup ou daurade)	17 € les 100 gr
Chapon farci jus de bouillabaisse	19 € 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 €
Escalope de veau milanaise, accompagnement au choix	39 €

## Accompagnements

Légumes du jour

Salade d'herbes

Polenta crémeuse

Pommes allumettes

Riz de Camargue parfumé

(Supplément deuxième garniture 10 €)

## Fromages et Desserts

Plateau de fromages affinés	18 €
Minestrone de fruits d'été	16 €
Fraises et framboises tout simplement	20 €
Panacotta au lait d'amande et abricots	16 €
Macaron pistache framboise (2 personnes)	32 €
Tiramisu classique au café	16 €
Finger chocolat comme un opéra	16 €
Cheesecake ricotta-citron	16 €
Glaces et sorbets "Maison Barbarac" de Saint-Tropez	5 € la boule

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