

A PARTAGER

TAPAS au Restaurant ou au Bar

Assortiment de petits légumes 12 € Légumes crus, sauce anchoïade, tapenade noire et crème aux herbes	Antipasti 13 € Légumes grillés et fromage de chèvre frais de Provence
Friture de roche 10 € Petits poissons de roche, sauce aioli	Poulpitade 16 € Poulpes, encornets et supions marinés à la provençale
Friture Méditerranéenne 16 € Calamars, crevettes, poulpes et moules, sauce aioli	Carrés Riviera 14 € Frittata, socca et pissaladière
Tranches d'Italie 14 € Charcuterie italienne	

ENTRÉES (pour 2)

Fritto misto 46 € Petits poissons de roche, calamars, crevettes, poulpes et moules, sauce aioli	Assortiment de petits légumes 38 € Légumes crus, sauce anchoïade, tapenade noire et crème aux herbes
--	---

PÂTES (pour 2)

Linguine de Cecco à la langouste 60 € Linguine de Cecco, langouste, coulis de tomate maison	Mafalda en coques 40 € Pâtes Mafalda, coques et palourdes
--	---

VIANDES, POISSONS ET CRUSTACÉS sur le grill (pour 2)

Magnifique Côte de veau 51 € Côte de veau grillée, herbes fraîches	Carré Noir 48 € Carré de porc ibérique grillé, thym et romarin
--	---

Sur commande :

Dorade royale 73 €	Langouste 26 €/100 grs
Loup 75 €	Homard 24 €/100 grs

DESSERTS (pour 2)

Mousseux aux trois chocolats, fin biscuit cacao et éclats croquants	21 €
Tiramisu dans la tradition	21 €
Panna cotta aux fruits rouges et lait d'amande	21 €

CARTE

ENTRÉES

Terrine de légumes de Provence ✓ Légumes grillés en aioli	20 €
Fraîcheur méditerranéenne Gambas rôties, cœur de sucrine, avocat et pamplemousse	26 €
Boulgour artichauts poivrade ✓ Boulgour, artichauts poivrade, sauge, parmesan, vinaigrette « barigoule »	22 €
Tarte et fleur du pays ✓ Tarte fine de légumes verts, beignet de fleur de courgette	21 €
Ma Tomate mozza ✓ Mozzarella di Buffala ou Buratta Supplément jambon de Parme	23 € / 25 € 3 €
Langouste sucrée salée Langouste, agrumes, coriandre, patates douces, citrons confits	32 €
Traditionnelle Niçoise Mesclun niçois, thon albacore et condiments	23 €
César de Papa Salade romaine, suprêmes de volaille, parmesan	24 €

RISOTTO

Risotto Veggie ✓ Risotto, légumes de saison	26 €
Risotto Piccante Risotto, langoustines rôties, citron, romarin, piment d'Espelette	29 €

PATES

Linguine de Cecco à la langouste Linguine de Cecco, langouste, coulis de tomate maison	40 €
Mafalda en coques Pâtes Mafalda Corta, coques et palourdes	27 €
Spaghetti Royal Spaghetti, daurade royale et aubergines	26 €

PLATS DU JOUR au Déjeuner

Nos classiques depuis 1975.

Lundi	Brochette de lotte	Jeudi	Linguine aux encornets
Mardi	Côtes d'agneau grillées	Vendredi	Petits farcis niçois
Mercredi	Sardines grillées	Samedi	Tartare de daurade
		Dimanche	Fish and chips

VIANDES

Tartare de bœuf minute tradition ou Italien	27 € / 28 €
Boeuf Charolais traditionnel ou parmesan, huile d'olive et basilic	
Belle Entrecôte	30 €
Bœuf Charolais grillé, aromates du pays	
Tagliata Piccante	36 €
Filet de boeuf Charolais tranché, sauce italienne épicée	
Magnifique Côte de veau	34 €
Côte de veau grillée, herbes fraîches	
Volaille Coquine	29 €
Suprême de volaille fermière mariné coriandre, gingembre et piment	
Carré Noir	32 €
Carré de porc ibérique grillé, thym et romarin	

POISSONS

Banc de Rougets	36 €
Petits rougets grillés, sauce vierge olives et chorizo	
Supions et compagnons	26 €
Supions et poulpes ail - persil	
Les Moules à la provençale	24 €
Moules au fenouil, thym, ail et romarin	
Cabillaud Cocotte	28 €
Dos de cabillaud rôti, citron bio, olives, tomates et basilic	
Lotte bardée	32 €
Queue de lotte à la sarriette, lard paysan et citron bio	

POISSONS ET CRUSTACÉS sur le grill

Tous nos poissons pèsent entre 400 et 500 grammes et sont servis avec une sauce rouge.

Daurade royale	49 €	St Pierre	55 €
Loup	50 €	Sole	58 €

Sur commande :

Langouste	26 €/100 grs
Homard	24 €/100 grs

Déjeuner : 12H30 à 14H30
Dîner : 19H30 à 21H30

Nos prix s'entendent taxes et service compris.

Nos viandes, poissons et crustacés sont accompagnés d'une garniture au choix

Frites, Salade de jeunes pousses, Riz parfumé, Ratatouille, Légumes du jour

Supplément de garniture facturé 6 €

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France. Le Porc ibérique est né, élevé et abattu en Espagne. Origine de nos poissons et crustacés : consulter notre ardoise.

DESSERTS

FRUITS DE SAISON

14 €

Tarte tatin

Minestrone

Crumble

Cheesecake

LES CLASSIQUES

15 €

Tarte Tropézienne traditionnelle

Tarte citron dans la façon d'un calisson

L'irremplaçable tarte framboise et pistache de Bronte

Mousseux aux trois chocolats, fin biscuit cacao et éclats croquants

Tiramisu dans la tradition ou à la fraise

Framboisier et biscuit amande-noisette

Panna cotta aux fruits rouges et lait d'amande

GLACES

Glaces et sorbets « Barbarac » made in Saint –Tropez 4 € la Boule
Chocolat, vanille, café, yaourt, caramel fleur de sel, fraise, citron, framboise, coco

QUELQUES VINS DE NOTRE CARTE

PALMERAIE DE VALMER 	Rosé	50 cl	24 €	75 cl	36 €
AOP 2017 La Croix-valmer					
DOMAINE LA TOURRAQUE 	Rosé			75 cl	39 €
AOP 2017 Ramatuelle	Cuvée Harmonie				
CHÂTEAU LES VALENTINES	Blanc	50 cl	29 €	75 cl	38 €
AOP 2017 La Londe Les Maures	Le Caprice de Clémentine				
CHÂTEAU VOLTERRA	Rouge			75 cl	41 €
AOP 2011 Ramatuelle	Cuvée Classique				
DOMAINE DE LA MADRAGUE 	Rouge	50 cl	33 €	75 cl	42 €
AOP 201? La Croix-valmer	Cuvée Claire				