

Déjeuner

Proposé de 12h30 à 14h30

Entrées à partager

<i>Panier de crudités en anchoïade (pour 2)</i>	35€
<i>Fritto misto (pour 2)</i>	38€

Entrées

<i>Salade niçoise de la Pinède</i>	26€
<i>Salade César, volaille bio et bacon grillé</i>	24€
<i>Tomates multicolores du pays et mozzarella di Bufala</i>	28€
<i>Tartare de loup, coriandre et gingembre</i>	28€
<i>Ceviche de daurade de Méditerranée et avocat</i>	24€

Spaghetti De Cecco

<i>Poulpes et encornets, ail et persil</i>	28€
<i>Daurade et aubergines</i>	26€
<i>Tomates fraîches, pecorino romano et basilic</i>	21€

Poissons

<i>Traditionnelle sole meunière ou grillée</i>	70€
<i>Filet de daurade aux agrumes</i>	39€
<i>Homard et frites (les 100g)</i>	22€

Poissons et crustacés grillés suivant arrivage

<i>Langoustines rôties, beurre baies roses</i>	42€
<i>Daurade, loup, Saint-Pierre, denti, rougets, sardines.....(les 100g)</i>	
<i>Chapon et langouste (sur commande) (les 100g)</i>	26€

Viandes

<i>Tartare de bœuf « Charolais »</i>	28€
<i>Burger ou Cheeseburger « Charolais »</i>	28€
<i>Belle entrecôte « Charolaise », sauce au poivre vert</i>	36€
<i>Côtelettes d'agneau de Sisteron au thym</i>	33€
<i>Suprême de volaille bio, mariné au citron et aux herbes fraîches</i>	28€

Garnitures au choix avec vos plats

*Ratatouille maison, salade sucrine, salade d'herbes
Pommes frites, pommes safranées, riz citronnelle*

Garniture supplémentaire 6 €

Desserts

<i>Chèvres et brebis de Saint-Rémy de Provence</i>	18€
<i>La tarte tropézienne</i>	16€
<i>Moelleux et biscuit chocolat</i>	12€
<i>Tarte du jour aux fruits de saison</i>	12€
<i>Minestrone de fruits d'été</i>	14€
<i>Fraises et framboises, tout simplement</i>	14€
<i>Glaces et sorbets « Barbarac » (1 boule) (Vanille, chocolat, café, coco, caramel beurre salé, yaourt, stracciatella, mangue, pêche, citron, fraise)</i>	4€

Dîner

Proposé de 19h30 à 21h30

Entrées à partager

<i>Panier de crudités en anchoïade (pour 2)</i>	35€
<i>Fritto misto (pour 2)</i>	38€

Entrées

<i>Tomates multicolores du pays et mozzarella di Bufala</i>	28€
<i>Carpaccio d'artichauts violets, roquette et parmesan</i>	21€
<i>Tartare de loup, coriandre et gingembre</i>	28€
<i>Ceviche de daurade de Méditerranée</i>	24€
<i>Millefeuille de crabe, avocat et pamplemousse</i>	26€

Spaghetti De Cecco

<i>Tomates fraîches, pecorino romano et basilic</i>	21€
<i>Pouupes et encornets, ail et persil</i>	28€
<i>Daurade et aubergines</i>	26€
<i>Homard et tomates fraîches piccante</i>	60€

Poissons

<i>Traditionnelle sole meunière ou grillée</i>	70€
<i>Filet de daurade aux agrumes</i>	39€
<i>Rascasse de méditerranée, façon bouillabaisse</i>	35€
<i>Homard et frites (les 100g)</i>	22€

Poissons et crustacés grillés suivant arrivage

<i>Langoustines rôties, beurre baies roses</i>	42 €
<i>Daurade, loup, Saint-Pierre, denti, rougets, sardines.....(les 100g)</i>	12€
<i>Chapon et langouste (sur commande) (les 100g)</i>	26€

Viandes

<i>Tartare de bœuf « Charolais »</i>	28€
<i>Burger ou Cheeseburger « Charolais »</i>	28€
<i>Côtelettes d'agneau de Sisteron au thym</i>	33€
<i>Tagliata de bœuf, roquette sauvage et parmesan</i>	35€
<i>Suprême de volaille bio, mariné au citron et aux herbes fraîches</i>	28€

Garnitures au choix avec vos plats

*Ratatouille maison, salade sucrine, salade d'herbes
Pommes frites, pommes safranées, riz citronnelle*

Garniture supplémentaire 6 €

Desserts

<i>Chèvres et brebis de Saint-Rémy de Provence</i>	18€
<i>Tarte sablée aux abricots et romarin</i>	12€
<i>Comme un soufflé au citron, mais glacé</i>	12€
<i>Moelleux et biscuit chocolat</i>	12€
<i>Minestrone de fruits d'été</i>	14€
<i>Baignade fraises et menthe du potager</i>	14€
<i>Belles framboises, tout simplement</i>	14€
<i>Glaces et sorbets « Barbarac » (1 boule) (Vanille, chocolat, café, coco, caramel beurre salé, yaourt, stracciatella, mangue, pêche, citron, fraise)</i>	4€