

CHACUN POUR SOI OU ÂME GÉNÉREUSE ?

	Planche charcutière	Planche fromagère	Planche mixte	PETITE	GRANDE
			charcuterie / fromages	13,90 €	18,90 €
Planche Provençale	frites de panisse, caviar de tomate, caviar d'aubergines, salade d'encornets, croutons			19,90 €	

CÔTÉ FRÂICHEUR

Salade d'encornets	13,90 €
huile d'olive, citrons confits & olives noires	
Salade Niçoise	15,90 €
thon confit à l'huile d'olive, sucrose, pommes de terre, haricots verts, œufs durs, quenelle de tapenade, tomates, vinaigrette à l'anchois	
Saumon Gravlax	15,90 €
marinade betteraves & oranges, accompagnement au choix	
Tartare de tomates Burrata	16,90 €
cœur coulant au pesto, poudre de tomates séchées, huile d'olive	

CÔTÉ MER

Tarte fine aux sardines	13,90 €
tomates, poivrons, oignons confits	
Soupe de poissons de roche	14,90 €
rouille maison, ail, emmental râpé, croutons	
Daube d'encornets	15,90 €
au vin rouge, accompagnement au choix	
Thon snacké à la plancha	18,90 €
sauce vierge aux citrons confits, accompagnement au choix	
Burger de thon façon aioli	19,90 €
sucrose, légumes en pickles, sauce aioli maison, accompagnement au choix	

CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf	15,90 €
sauce vierge citron confit, accompagnement au choix	
Fricassé de volaille au citron	16,90 €
accompagnement au choix	
Daube de bœuf	17,90 €
à la provençale, accompagnement au choix	
Burger de bœuf	17,90 €
sauce chimichurri, sucrose, tomates, tomme de brebis, accompagnement au choix	
Burger d'effiloché de porc confit	18,90 €
cuisson basse température, miel, moutarde, piment d'Espelette, paprika fumé, sucrose, tomates, oignons confits, oignons grillés, accompagnement au choix	
Onglet de bœuf	20,90 €
sauce à l'échalote au rosé de Provence, accompagnement au choix	

CÔTÉ VÉGÉTAL

Lasagnes d'aubergines	15,90 €
chèvre frais, tomate, basilic, parmesan, servi avec un bol de salade	

CÔTÉ APÉRO

• Kir cassis ou pêche	4,50 €
• Kir Royal cassis ou pêche	8,90 €
• Pastis	2.5cl 4,50 €
• Martini Blanc ou rouge	5cl 4,90 €
• Gin Bombay Sapphire	4cl 7,90 €
• Vodka Absolut	4cl 6,90 €
• Whisky Ballantines	4cl 7,90 €
• Whisky Chivas 12 ans	4cl 8,90 €
• Whisky Cardhu 12 ans	4cl 9,90 €
• Whisky Jack Daniel's	4cl 8,90 €
• Rhum Diplomatico 47°	4cl 7,90 €
• Rhum Don Papa Baroko 40°	4cl 7,90 €
• Bailey's Crème Whisky	4cl 6,00 €

CÔTÉ VIGNERON

Les Vins Blancs	
• T'as carte blanche IGP Méditerranée / Notes de fleurs et d'agrumes, idéal pour les tapenades et le poisson	75cl 17,90 €
• V de Vaudois IGP des Maures / Attaque vive et nette, notes de citrons et d'agrumes, idéal pour accompagner les salades et le poisson	75cl 21,90 €
• Love by Léoube AOC Côtes de Provence / vin Bio - Frais, gourmand et rond, idéal pour accompagner les salades et le poisson	75cl 24,90 €
• Cuvée 1992 AOC Côtes de Provence / Léger et fruité, Notes d'agrumes, citrons vert et fleurs d'acacia	75cl 28,90 €
Les Vins Rosés	
• T'as carte blanche IGP Méditerranée / Notes fruits frais, léger et souple, idéal pour la volaille, le poisson et les viandes blanches	75cl 17,90 €
• V de Vaudois IGP des Maures / Expressif et fruité, notes fruits à chair blanche, idéal pour l'apéritif, la charcuterie et le poisson	75cl 21,90 €
• Love by Léoube AOC Côtes de Provence / vin Bio - Frais et fruité, notes fruits rouges et d'agrumes, idéal pour le poisson et les viandes blanches	75cl 24,90 €
• Cuvée 1992 AOC Côtes de Provence / Arômes de pâtisserie et de petits fruits rouges	75cl 28,90 €
• Belle Poule AOP Côtes de Provence / Notes fruits rouges et de fruits noirs confits, belle longueur en bouche, idéal pour cuisine provençale et les viandes blanches	75cl 29,90 €
Les Vins Rouges	
• T'as carte blanche IGP Méditerranée / Notes fruits rouges et d'épices, idéal pour les viandes rouges et le fromage	75cl 17,90 €
• Love by Léoube AOC Côtes de Provence / vin Bio - Gourmand et léger, notes fruits rouges et arômes de tabac blond, idéal pour les viandes grillées et les viandes en sauces	75cl 24,90 €
• Belle Poule AOP Côtes de Provence / Notes fruits rouges et d'épices, belle persistance aromatique, idéal pour les viandes en sauce, viande grillée et cuisine provençale	75cl 29,90 €
• Minuty Prestige Côtes de Provence / Arômes fruits rouges et d'épices, idéal pour accompagner les viandes et plats provençaux	75cl 36,90 €
Les Pichets rosé ou rouge	
• La Sanglière IGP pays de Méditerranée	25cl 5,90 € 50cl 10,90 €

CÔTÉ Cocktail

Avec Alcool 8,90 €	
• Mojito rhum, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante	
• Mojito Fraise rhum, menthe, citron vert, sirop de fraise, sucre, eau pétillante	
• Moscow Mule vodka, citron vert, gingembre, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante	
• Jamaïcain Mule rhum, citron vert, gingembre, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante	
• London Mule gin, citron vert, gingembre, miel d'acacia, fleur d'oranger, eau pétillante	
• Bohémien Raspberry rhum, framboise, fleur de Sakura, pamplemousse rose, eau pétillante	
• Marilyn Kiss vodka, framboise, fleur de Sakura, pamplemousse rose, fleur de sureau	
• DR Pineapple rhum, ananas, orange, orgeat, grenade, baie de passion	
• VodkaKalypso vodka, orange, orgeat, grenade, baie de passion	
• Spritz apérol, prosecco, eau pétillante	
• Spritz Limoncello limoncello, prosecco, eau pétillante	
Sans Alcool 6,90 €	
• Virgin Mojito menthe, citron vert, sucre, limonade	
• Virgin Mule miel d'acacia, citron vert, gingembre, fleur d'oranger, limonade	
• Geysa Says No pamplemousse rose, fleur de Sakura, fleur de sureau, framboise	
• Calico Jack baie de passion, grenade, ananas, orange, citron vert, amande	

1 accompagnement au choix

Frites fraîches aux herbes de Provence Riz safrané Ratatouille	
• Accompagnements supplémentaires :	2,00 €
• Accompagnement seul :	3,50 €
• Sauce supplémentaire :	0,50 €
Aioli, rouille, sauce chimichurri, sauce vierge aux citrons confits, sauce à l'échalote au rosé de Provence.	

CÔTÉ DOUCEUR

Madeleine Lou Cigalou	7,90 €
à l'huile d'olive & citron, crème de mascarpone au citron	
Pâtisseries au choix :	8,90 €
Tarte Virgin Mojito pâte sucrée, crème d'amande, crémeux citron à la menthe fraîche, ganache montée citron vert, zestes de citron vert	
Finger rocher façon trianon mousse chocolat, praliné feuillantine croustillant à la fleur de sel, coque rocher noisette, pâte sucrée cacao	
Finger chocolat & passion moelleux amande aux pépites de chocolat au lait, crémeux passion, ganache montée chocolat au lait, enrobage chocolat au lait, gel passion	
Dôme café-chocolat crèmeux café & chocolat, mousse au chocolat noir, pâte sucrée cacao & café, glaçage cacao	
Chocolat blanc/lait & noisette façon Bueno croustillant feuilletine à la pâte bueno maison, pâte de noisette, ganache montée façon Bueno, enrobage chocolat au lait & blanc, noisettes torrifiées	
Assiette de fromages	7,90 €

CÔTÉ GOURMAND

Café Gourmand café, 3 douceurs (pâtisseries & verrines du jour)	8,90 €
Thé Gourmand thé ou infusion, 3 douceurs (pâtisseries & verrines du jour)	9,50 €
Vin Gourmand verre de vin rouge, assortiment de fromages	10,90 €
Lou Cigalou Gourmand café, limoncello (2cl), 3 douceurs (pâtisseries & verrines du jour)	11,90 €
Coupe Gourmande coupe de champagne, 3 douceurs (pâtisseries & verrines du jour)	12,90 €

MENU DES MINOTS (jusqu'à 10 ans)

Tenders poulet ou saumon fait maison (au choix)	9,50 €
Un accompagnement au choix frites, riz ou ratatouille	
Kid Gourmand verrine, mini-pâtisserie et brochette acidulée ...	
Sirop à l'eau	

CÔTÉ BRASSERIE

Pression	
• Fanny Blonde, Ambrée	25cl 4,90 € 50cl 7,90 €
En bouteille	
• Bière Pietra Bonda	33cl 6,50 €
• Desperados	33cl 5,90 €
• Leffe blonde sans alcool	33cl 5,90 €
• Monaco	25cl 4,90 € 50cl 7,90 €
• Panaché	25cl 4,90 € 50cl 7,90 €

CÔTÉ SOFT

• Coca, Coca Zéro, Coca Cherry	33cl 4,50 €
• Fuzetea pêche	25cl 4,50 €
• Orangina	25cl 4,50 €
• Schweppes Agrumes	25cl 4,50 €
• Limonade	25cl 4,50 €
• Diabolo	5,10 €
• Perrier	33cl 4,50 €
• Jus de fruits Granini	25cl 4,50 €
ACE, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate	
• Sirop	2,50 €
Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Citron jaune, Pêche	
• Evian	50cl 4,40 € 1l 5,40 €
• Badoit	50cl 4,40 € 1l 5,40 €

CÔTÉ CHAMPAGNE

• Champagne Larmigny	49,00 €
• Champagne Mumm Cordon Rouge	79,00 €
• Coupe de champagne Larmigny	8,90 €

CÔTÉ DIGESTIF

• Armagnac Duc	4cl 6,90 €
• Calvados	4cl 6,90 €
• Cognac	4cl 6,90 €
• Eau de vie de Myrte	4cl 6,90 €
• Get 27	4cl 6,90 €
• Limoncello	4cl 6,90 €

CÔTÉ BOISSONS CHAUDES

• Café expresso, décaféiné	2,20 €
• Café noisette	2,50 €
• Double expresso	4,40 €
• Café crème	4,40 €
• Thé ou infusion	4,00 €
Thé Ceylan, Thé Vert, Thé Vert Menthe, Infusion Verveine, Infusion Verveine Menthe	

CHACUN POUR SOI OU ÂME GÉNÉREUSE ?

	Planche charcutière	Planche fromagère	Planche mixte	PETITE	GRANDE
			charcuterie / fromages	13,90 €	18,90 €
Planche Provençale	frites de panisse, caviar de tomate, caviar d'aubergines, salade d'encornets, croutons			19,90 €	

Copines & Coupettes

Tous les mardis soir cocktails & coupe de champagne à moitié prix
*offre réservée aux femmes et le mardi soir uniquement, non valable les veilles de jours fériés et le soir de la St Valentin

Apéro en folie !

Tous les jeudis soirs le 2ème apéro offert*
*offre valable uniquement les jeudis soirs et limitée à un apéro offert par personne, non valable les veilles de jours fériés et le soir de la St Valentin

Ouvert du lundi au samedi de 11h45 à 14h30 & de 18h45 à 22h00

PENSEZ A
RESERVER
votre table au
04 42 94 82 20