



nos formules

entrée-plat | ou | plat-dessert 38€

entrée-plat-dessert 42€

entrée-plat-fromage 45€

menu enfant 12€



MICHELIN
2022





Entrées

Crème de petit-pois | œuf parfait | haddock fumé

Cream of pea soup | poached egg | smoked haddock

Poulpe grillé | ratatouille en salade | pesto maison

Grilled octopus | chilled ratatouille salad | homemade pesto

Gaspacho de tomate | chèvre frais | pastèque | concombre

Chilled tomato gaspacho | fresh goats' cheese | watermelon | cucumber

Plats

30€ ou au choix en formule

Joue de bœuf confite | purée de carottes | condiment aubergine | jus aux olives noires

Slow-cooked beef cheek | carrot purée | aubergine | black olives


Filet de poisson du jour | crème de courgette au masalé | condiment tomate

Fillet of fresh fish | cream of courgette with masalé spice | tomato salsa

Pluma de porc | légumes du jardin | ketchup maison

Roasted pluma of pork | garden vegetables | tomato relish





Fromage

14€

Planche de chèvre local | chutney maison | miel de Bormes | fruits secs

Local goats' cheese platter | home-made chutneys | local honey | nuts

Desserts

Moelleux chocolat au Dulcé de Leche | granola maison

Molten chocolate cake with caramel | home toasted granola

Le citron meringué | pâte brisée

Lemon meringue cup | shortbread

Parfait glacé mangue-citron vert | mousse et crumble coco

Mango-lime iced parfait | coconut mousse and crumble

Menu Enfant

12€

Poisson ou viande avec garniture du jour + 1 boule de glace*

Fish or meat with choice of accompaniment + 1 scoop ice cream*

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir des produits frais du marché

*tout fait maison sauf glaces artisanales de Puget-sur-Argens (83)

Origine viande : France



CARTE DES VINS









Champagne

Brut Blanc	Laurent Perrier	coupe	75cl	82,00 €
Brut Blanc	Malard	12,00 €	70,00 €	
Vin Mousseux Rosé	Château Maravenne	10,00 €	36,00 €	

Vin local au verre

Côtes de Provence (Bormes/la Londe)	12,5 cl	7,50 €
-------------------------------------	---------	--------

Rouge

Côtes de Provence (Bormes/la Londe)			50cl	75cl	
2020	La Réserve Cru Classé	Château de Bregançon	27,00 €	36,00 €	 
2017	Malherbe Rouge	Château Malherbe		46,00 €	 
2019/20	Rouge de Léoube	Château Léoube	29,00 €	37,00 €	 
2019	L'Absolu	Domaine des Bastidon		32,00 €	
2019	L'Ecuyer	Domaine des Campaux		36,00 €	
2019	Rouge du Domaine	Domaine Mureennes		36,00 €	 

Côteau Varois en Provence

2019	"Elevé en fût de chêne"	Château St Julien		75cl	39,00 €
------	-------------------------	-------------------	--	------	---------

Bandol

2015	Rouge du Domaine	Domaine Terrebrune		75cl	52,00 €
------	------------------	--------------------	--	------	---------

Bourgogne

2018/19	Mercurey	Domaine Michel Juillot		75cl	56,00 €
---------	----------	------------------------	--	------	---------















Crozes-Hermitage

2018	Les Trois Chênes	Château E. Darnaud		75cl	46,00 €
------	------------------	--------------------	--	------	---------



















Médoc

2015	Cru Bourgeois	Château Patache d'Aux		75cl	48,00 €
------	---------------	-----------------------	--	------	---------

Rosé

Côtes de Provence (Bormes/la Londe)			50cl	75cl	
2021	La Réserve Cru Classé	Château de Bregançon		33,00 €	 
2021	Rosé Tradition	Domaine Sainte Marie	26,00 €	32,00 €	 
2021	Rosé du Domaine	Domaine Mureennes		34,00 €	 
2021	Rosé de Léoube	Château Léoube		36,00 €	 
2021	Les Cannissons	Domaine des Campaux	26,00 €	32,00 €	 
2021	Collection Privée	Château Maravenne		35,00 €	 
Bandol					
2021	Rosé du Domaine	Domaine Terrebrune		46,00 €	 

Blanc

Côtes de Provence (Bormes/la Londe)			50cl	75cl	
2020	Blanc Tradition	Domaine Sainte Marie	26,00 €	32,00 €	 
2021	Les Cannissons	Domaine des Campaux		32,00 €	 
2021	Blanc du Domaine	Domaine Mureennes		35,00 €	 
2021	Blanc du Château	Château Léoube	29,00 €	37,00 €	 
2021	La Grande Réserve	Château Maravenne	26,00 €	32,00 €	 
2016	Le Grand Blanc	Château Malherbe		62,00 €	 
Pouilly Fumé				75cl	
2020	Le Grand Plateau	Domaine Guy Saget		41,00 €	 
Chablis					
2021	Vieilles Vignes Ste Clair	JM Brocard		42,00 €	 
Crozes Hermitage					
2020	Le Blanc	Domaine Aléofane		45,00 €	 

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

Coupe de Champagne Brut	12.5cl	12,00 €
Coupe de rosé pétillant local (CHT Maravenne)	12.5cl	10,00 €
Mimosa Spritz	16cl	9,00 €
Virgin Mimosa		5,00 €
Vin au verre Wine by the glass	12.5cl	7,50 €
Cocktail Provençal	12.5cl	7,50 €
Americano maison	7cl	12,00 €
Carlsberg	33cl	4,50 €
Bière des îles d'Or	33cl	5,50 €
Pression Affligem	25cl	4,50 €
Pastis Ricard	4cl	5,00 €
Martini Campari Suze	6cl	7,00 €
Porto Tawny Porto Blanc	12cl	7,00 €
Muscat Frontignan	12cl	7,00 €
Whisky Clan Campbell	4cl	8,00 €
Gin Tonic	4cl	9,00 €
Alcool + soft	4cl	9,00 €

Boissons chaudes

Café Décaféiné	2,50 €
Grand Crème	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Thé	3,50 €
Infusion bio	3,50 €

Boissons softs

Coca Coca Zero		3,80 €
Orangina		3,80 €
Limonade		3,80 €
Ice Tea pêche		3,80 €
Schweppes Tonic		3,80 €
Jus de fruit Granini		3,50 €
Sirop à l'eau		1,50 €
Supplément sirop		0,50 €
Perrier		3,80 €
Virgin Mimosa		5,00 €
Eau minérale 1L	1L	7,00 €
Eau minérale 50cl	50cl	4,50 €

Digestifs

Limoncello Douce Amaretto Farigoule Get 27	4cl	8,00 €
Vin à l'orange maison		5,00 €
Cognac VSOP Camus	4cl	10,00 €
Bas Armagnac Rhum Diplomatico	4cl	10,00 €
Marc de Provence Liqueur de Chataigne	4cl	8,00 €
Whisky Exception : Oban 14 ans Aberlour 10 ans	4cl	12,00 €