



nos formules

entrée-plat | ou | plat-dessert 40€

entrée-plat-dessert 45€

entrée-plat-fromage 48€

menu enfant [jusqu'à 12 ans] 14€



MICHELIN
2022





Entrées

18 € hors formule

Crème de champignons et cèpes | œuf parfait | croûtons | huile de noix
Cream of mushroom soup | poached egg | croutons | walnut oil

Salade de chèvre | figues | copeaux de canard mariné | tuile au quinoa
Goats cheese salad | figs | marinated duck breast | crispy quinoa

Soupe glacée concombre-menthe | guacamole | gambas croustillante
Chilled cucumber mint soup | guacamole | crispy king prawn

Plats

30€ hors formule

Agneau oublié au four 7 heures | écrasé de pomme de terre
tomates confites | jus aux olives noires
Slow-cooked lamb shoulder | mashed potatoes | sundried tomatoes | black olive jus

Filet de poisson du jour | curry de légumes à la coco | riz à la citronnelle
Fillet of fresh fish | vegetable coconut curry | lemongrass-flavoured rice

Suprême de cannette | Fregola Sarda aux légumes de soleil | jus au poivre de Sichuan
Pan-fried duck breast | Fregola Sarda pasta with Provençal vegetables | Szechuan pepper sauce





Fromage

16€ hors formule

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

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

Desserts

14€ hors formule

Figues rôties | fromage blanc au miel de Bormes | croustillant aux noisettes

Baked figs | fromage blanc with local honey | hazelnut crisp

Crème brûlée à la framboise et à l'hibiscus

Crème brûlée with raspberries and hibiscus

Mølleux au chocolat | dulcé de leché | granola maison

Molten chocolate cake with caramel | home-toasted granola

Menu Enfant [jusqu'à 12 ans]

14€

Poisson ou viande avec garniture + 1 boule de glace*

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

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

*glaces artisanales de Puget-sur-Argens (83)

Origine de nos viandes : France



CARTE DES VINS



Champagne

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



Vin local au verre

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



Rouge

<u>Côtes de Provence (Bormes/la Londe)</u>		50cl	75cl
2020	La Réserve Cru Classé Château de Bregançon	27,00 €	36,00 €
2017	Malherbe Rouge Château Malherbe		49,00 €
2020	Rouge de Léoube Château Léoube	29,00 €	38,00 €
2020	L'Absolu Domaine des Bastidon		33,00 €
2019	L'Ecuyer Domaine des Campaux		38,00 €
2019	Rouge du Domaine Domaine Mureennes		38,00 €
<u>Côteau Varois en Provence</u>			75cl
2019	"Elevé en fût de chêne" Château St Julien		39,00 €
<u>Bandol</u>			
2015	Rouge du Domaine Domaine Terrebrune		54,00 €
<u>Bourgogne</u>			
2019	Mercrey Domaine Michel Juillot		58,00 €
<u>Crozes-Hermitage</u>			
2018	Les Trois Chênes Château E. Darnaud		46,00 €
<u>Médoc</u>			
2015	Cru Bourgeois Château Patache d'Aux		49,00 €



Rosé

<u>Côtes de Provence (Bormes/la Londe)</u>		50cl	75cl
2021	La Réserve Cru Classé Château de Bregançon		35,00 €
2021	Rosé Tradition Domaine Sainte Marie	27,00 €	34,00 €
2021	Rosé du Domaine Domaine Mureennes		35,00 €
2021	Rosé de Léoube Château Léoube		37,00 €
2021	Les Cannissons Domaine des Campaux	27,00 €	34,00 €
2021	Collection Privée Château Maravenne		36,00 €
<u>Bandol</u>			
2021	Rosé du Domaine Domaine Terrebrune		46,00 €



Blanc

<u>Côtes de Provence (Bormes/la Londe)</u>		50cl	75cl
2020	Blanc Tradition Domaine Sainte Marie	26,00 €	34,00 €
2021	Les Cannissons Domaine des Campaux		34,00 €
2021	Blanc du Domaine Domaine Mureennes		36,00 €
2021	Blanc du Château Château Léoube	29,00 €	38,00 €
2021	La Grande Réserve Château Maravenne	26,00 €	34,00 €
2016	Le Grand Blanc Château Malherbe		48,00 €
<u>Bandol</u>			75cl
2021	Blanc du Domaine Domaine Terrebrune		46,00 €
<u>Pouilly Fumé</u>			
2020	Le Grand Plateau Domaine Guy Saget		46,00 €
<u>Chablis</u>			
2021	Vieilles Vignes Ste Clair JM Brocard		47,00 €
<u>Crozes Hermitage</u>			
2020	Le Blanc Domaine Aléofane		46,00 €

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 €