

Couleurs et Saveurs de Provence

Colors and flavours of Provence

33 euros

Gratinée d'aubergine et tomate au parmesan, fleur de thym

Eggplant and tomato gratin with parmesan, thyme flower

Ou

Salade de pommes de terre et tomates, saucisses du Haut Var à la graine de moutarde

Roasted potatoes salad with tomatoes, sausages from Haut Var with mustard seed

~ ~ ~

Moules de Tamaris au céleri, fenouil croque au sel, émulsion des mariniers

Tamaris mussels with celery, fennel with a sprinkling of salt, "Marinier emulsion"

Ou

Cromesquis d'agneau de lait confit, fondue d'épinard en verdurette, jus au thym

Cromesquis of confit suckling lamb, spinach fondue, thyme juice

~ ~ ~

Clafoutis aux premières cerises de pays, coulis du fruit et crème glacée vanille

First seasonal cherries' pie, fruit coulis and vanilla ice-cream

Ou

Brownie chocolat et orange amère, salade d'agrumes

Chocolate brownie and bitter orange, citrus salad

Supplément si remplacement par un des plats de la formule « Deï Barri »

Extra charge in case of change with a dish of the « Deï Barri » formula

Entrée + 10 € Plat + 12 € Dessert + 8 €

Vue de mon berceau... la Méditerranée

View from my cradle.... the Mediterranean

Choisissez votre formule
et composez votre repas dans notre carte
Choose your set menu and tantalise your taste buds in our à la carte

Formule Bello

Plat et Dessert

39 €

Main and dessert

Formule Visto

Entrée et Plat

45 €

Starter and main

Formule Dei Barri

Entrée, Plat et Dessert

54 €

Starter, main and dessert



*Sylvain et son équipe vous proposent de découvrir ces mets
élaborés à base de produits frais et de saison. Pour certains,
ils s'adressent également aux producteurs locaux pour vous
faire goûter les saveurs de notre terroir....*



Nos Entrées ...

... à la carte 23 €

Asperges rôties, mousseline au citron et estragon, petits croûtons dorés

Roasted asparagus, lemon and tarragon muslin, golden croûtons

Marinade de daurade royale à l'huile de sésame grillée, avocat en salade et concombre « croque au sel »

Royal sea bream marinade with grilled sesame oil, avocado salad and cucumber with just a sprinkling of salt

Cocotte d'artichauts violets cuits, crus, frits, aux accents d'agrumes

Casserole of cooked, raw and fried artichokes, with citrus fruits overtones

Mitonnée de petits poulpes au piment d'Espelette, risotto "Carnaroli" au citron

Slow-cooked small rock octopus with Espelette pepper and "Carnaroli" risotto with lemon

Bouillon et filets de rougets de roches, petit épeautre bio de Tourves

Rock red mullet fillets and broth, small spelt bio from Tourves (suppl. 5 €)

La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept cheques

Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Pavé de cabillaud demi sel, garniture et jus de bouillabaisse

Roasted tick-cut cod steak, vegetables and bouillabaisse juices

Filet de loup rôti, étuvée de légumes verts, sauce vin blanc pommes de terre

Sea bass steak roasted, stew of green vegetables, white wine potato sauce

Cuisse de lapereau confite, polenta crémeuse, jus tomate au romarin

Confit of young rabbit leg, soft creamy polenta with tomato and rosemary juice

Filet de canette aux épices douces, boulgour bio de légumes à la coriandre fraîche

Duckling filet with sweet spices, bio bulgur of vegetables and fresh cilantro

Gnocchetti aux asperges et truffes, bouillon de légumes aux cébettes,

Potato gnocchetti with asparagus and truffles, vegetable broth (suppl. 10 €)

Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France

All our beef is born, raised and slaughtered in France.

Nos Fromages et Desserts

... à la carte 15 €

Tomes fermières de Taradeau et fromages affinés du Haut Var

Farmhouse Taradeau cheese tomes and ripened fine cheeses from Haut-Var region

Tarte très gourmande au chocolat « fort en goût », nectar et framboises fraîches

Our version of a dark chocolate tart with fresh raspberries and nectar

Tartare d'ananas « Victoria », jus Suzette, sorbet citron, craquelin gourmand

Victoria pineapple tartar, Suzette sauce, lemon sherbet, gourmet cracker

Les babas bouchées au vieux rhum agricole, orange confite et jus suzette

Babas stuffed with old farm rum, confined orange and "suzette" juice

Véritable soufflé au Grand Marnier, sorbet citron (suppl. 4 €)

Real Grand Marnier soufflé, lemon sherbet (4 € suppl.)

Nos Vins de desserts

le verre / by glass

Rouge	Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »	2016	(10 cl)	10 €
Blanc	AOC Jurancon – Dom. CAMIN LARREDDYA « Au Capcéu »	2017	(10 cl)	9 €

All prices are net. VAT and service included in the price.

Les Plats à Partager

(sur Commande uniquement et à partir de 2 personnes)

(only available on request for min. 2 diners)

Chapon de méditerranée farci cuit en braisage 65 €/pers

Stuffed local scorpion fish roasted

La grande et traditionnelle bourride de poissons blancs 61 €/pers

Classic traditional Mediterranean white fish stew

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 48 €/pers

Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley

*Pour les **minots** et **minotes** (- de 12 ans) 18 euros*

*...et **pour les pitchouns** (- de 2 ans) 12 euros*

Viande ou poisson, purée maison ou légumes de saison, Dessert

Meat or fish, mash potato or seasonal vegetables, dessert

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse
Information about allergens in food are available at the reception*