

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

33 euros

Tartare d'avocat à l'estragon, salade de moules safranées

*Avocado tartare with tarragon, mussels salad saffron-flavoured*

Ou

Tartelette de légumes « plein sud » au chèvre frais et fleur de thym

*Southern vegetables tartlet with fresh goat cheese and thyme flower*

~ ~ ~

Escabèche de maquereau, confit de pomme de terre et fenouil

*Mackerel escabeche, confit of potato and fennel*

Ou

Cuisse de pintade fermière, fondue de carottes au curry

*Thigh of farm-fresh guinea fowl, curry carrots fondue*

~ ~ ~

Choux craquelin chocolat-pistache

*Craquelin pastry puff chocolate -pistachio*

Ou

Arlette croustillante aux fraises

*Crispy « Arlette » with strawberries*

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

*Extra charge in case of change with a dish of the « Dei 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*

Aïoli de légumes et palourdes, servis tièdes  
*Aïoli of vegetables and clams served just warm*

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*

Croustillant de banane, sauce Piña Colada

*Crispy banana tartare, Piña Colada sauce*

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.)*

*Tous nos prix sont nets, Taxes et Service Compris  
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 52 €/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*