LA VERANDA

ENTREE - PLAT - DESSERT 42€

ENTRE - PLAT OU PLAT - DESSERT 36€

ENTREES
STARTERS

FOIE GRAS
Traditionnel Foie Gras de canard assaisonné par nos soins à la fleur de sel, brioche tiède et fruits de saison.
Traditional duck Foie gras, carefully made by us with “fleur de sel”, warm brioche and snacked seasonal fresh fruits

POISSON
Ballottine de poissons du marché aux herbes et soupe maison.
Fish of the day ballottines and homemade soup.

CAMEMBERT
Camembert rôti et assiette de charcuteries.
Roasted camembert and charcuteries.

PLATS
MAIN COURSES

DORADE
Filet de dorade et son risotto.
Sea bream filet and its risotto.

VOLAILLE
Suprême de volaille fermière à basse température, mousseline de potimarron, sauce Diable.
Gently low temperature oven baked Chicken breast, mash red kuri squash, diable sauce.

ENTRECOTE
Entrecôte de Boeuf 180gr, pommes frites, salade.
Grilled entrecote, fries, green salad.

LE BURGER
Le burger « race charolaise » 180 gr, oignons confits au miel et balsamique.
Burger Charolais 180 g, honey and balsamic candied onions.

TAGLIATELLES
Tagliatelle fraîche à la courge, gambas rôties au lait de coco et citron vert.
Fresh tagliatelle with marrow, roasted prawns with coconut milk and lime.

DESSERTS

POMME
Pomme au four et sont sorbet caramel.
Oven baked Apple and its caramel sorbet.

CHOCOLAT
Traditionnel moelleux au chocolat et sa glace vanille.
Traditional chocolate fudge cake and vanilla ice cream.

TARTE FINE
Tarte fine à la clémentine corse et son sorbet citron.
Corsican clementine tart and lemon sorbet.

TOUS LES SOIRS - 19H TO 21H30.

EVERY EVENING - 7PM TO 9.30PM.

WWW.DOLCEFREGATE.COM

LA VERANDA

MENU ENFANT 19€ (3-12 ANS)

PLATS
MAIN COURSES

VOLAILLE
Suprême de volaille fermière rôtie sur la peau.
Grilled chicken breast.

POISSON
Poisson du jour selon arrivage.
Daily fish fillet.

BOEUF
Haché de bœuf charolais au sautoir.
Gilled ground of beef.

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

LEGUMES
Légumes AMAPIEN grillés.
Organic vegetables.

PATES
Pâtes à l'huile d'olive extra vierge.
Olive oil pastas.

FRITES
Pommes frites/ French-fries

DESSERTS

GLACE
3 boules de glace ou sorbet.
3 scoops of ice cream or sherbet.

FRUITS
Découpe de fruits frais de saison.
Seasonal fruits salad.

CHOCOLAT
Moelleux au chocolat maison.
Home-made chocolate lava cake.

SELECTION DES VINS
WINE SELECTION

VINS BLANCS	50 CL	75 CL
2017 Domaine de Frégate AOC Bandol	19€	28€
2016 Domaine de l'olivette, Cuvée Spéciale AOC	41€	54€
2015 Domaine de Ray-Jane, VDP Var		38€
VINS ROSES		
2017 Domaine de Frégate AOC Bandol	19€	28€
2017 Domaine de Ray Jane, VDP Var		38€
2016 Domaine de l'Olivette, Cuvée Spéciale AOP	33€	44€
VINS ROUGES		
2013 Domaine de Frégate AOC Bandol	19€	28€
2014 Domaine de Ray Jane, VDP Var		38€
2012 Domaine de l'Olivette	41€	49€

TARIFS TTC - NETS - SERVICE COMPRIS

WWW.DOLCEFREGATE.COM