

# *Couleurs et Saveurs de Provence*

## *Colors and flavours of Provence*

33 euros

Tartare de saumon, pommes granny et basilic du jardin  
*Salmon tartar, Granny Smith apple and basil of the garden*

Ou

Fraîcheur de poivron Riviera, garniture et croûtons dorés  
*Fresh "Riviera pepper", garnish and golden croutons*

~ ~ ~

L'œuf bio mollet, soupe de petits poissons de roche et pommes de terre safranées  
*Organic soft egg, home-made rock fish soup and saffron-infused potatoes*

Ou

Cuisse de lapereau confite au romarin, polenta moelleuse  
*Confit young rabbit leg with rosemary, soft polenta*

~ ~ ~

Babas bouchées au vieux rhum agricole, crème battue à la vanille  
*Babas stuffed with old farm rum, whipped vanilla cream*

Ou

Pain de Gênes, crème légère au lavandin, sauce au miel  
*Bread of Gênes, light lavender cream, honey sauce*

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 €

Nectar de tomates au basilic Thaï et ricotta, garniture et croûtons dorés

*Tomato nectar with Thai basil and ricotta, garnish and 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*

Salade fraîcheur d'artichauts violets cuits et crus, aux agrumes et estragon

*Fresh artichokes salad cooked and raw, with citrus and tarragon*

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*

Croque au sel de truffes d'été, burrata et pousses d'épinard en salade

*Summer truffles with sprinkling of salt, burrata and young spinach salad (suppl. 8 €)*

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

## Nos Plats ...

... à la carte 32 €

Comme une bouillabaisse aux moules de Bouchots, croûtons et rouille safranée  
*Like a bouillabaisse with farmed Bouchot mussels, croutons and saffron-infused rouille*

Pagre rôti au fenouil, fondue de courgettes violon  
*Roasted seabream with fennel, "violon" zucchini' fondue*

Quasi de veau à la sarriette, piperade et poivrons « corne de bœuf » en salade  
*Rump of veal with savory, piperade and "beef horn" peppers' salad*

Filet de canette aux épices douces, pêches rôties, mousseline de courgette à la menthe  
*Duckling filet with sweet spices, roasted peaches, zucchini muslin with mint*

Gnocchetti aux truffes, bouillon de légumes aux cébettes,  
*Potato gnocchetti with 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 de pêches blanches à la verveine, fraîcheur du fruit

*White peaches tartar with verbena, fruit fresh notes*

Oreillons d'abricot rôtis au miel et romarin, crumble amande-noisette

*Roasted apricot's halves in honey and rosemary, almond and hazelnut crumble*

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

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

## Nos Vins de desserts

|              |   |      | verre / glass | btlle/ bottle |
|--------------|---|------|---------------|---------------|
| <b>Rouge</b> | Vin de France LA MASCARONNE « Riley's choice »    | 2016 | (10 cl) 10 €  | (50 cl) 50 €  |
| <b>Blanc</b> | AOC Jurancon – Dom. CAMIN LARREDDYA « Au Capcéu » | 2017 | (10 cl) 9 €   | (75 cl) 70 €  |

*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*