



Pour Débuter...

Filets de Maquereaux de Méditerranée 13,00€

Cuits en Escabèche / Légumes Printaniers de Provence /
Quenelle de Crème Fouettée Moutarde à l'Ancienne

Asperges Vertes du Potager 10,50€

Parmesan / Croutons de Pain / Coppa

Pour Suivre...

Magret de Canard Entier « Rougié » 22,50€

Polenta Crémeuse / Jus au Miel de Puylobier / Confiture de Rhubarbe / Légumes du Moment

Filet de Poisson selon Arrivage 18,00€

En Croute de Sauge / Vierge Citronnée à l'huile d'Olive
Déclinaison autour des premières Courgettes de Maximin

Salade Gourmande 15,00€

Comme une Niçoise... Thon Mi-cuit / Tomates Cerises / Mesclun / Haricots verts / Anchois

Plat du Jour 12,00€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

La Pause Fromagère...



Chèvre Frais de la Ferme du Régagnas à Trets
Mesclun / Confiture Maison

7,00€

Pour Plore...

Instant Gourmand

11,00€

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »

Mi-cuit au Chocolat Gianduja (8min de cuisson)

8,50€

Glace Noisette de Mr Casilini

Tropézienne à Rousset

7,50€

La classique...

Tiramisu

6,50€

Noix de Coco / Chocolat / Spéculoos

Dessert du Jour

4,50€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

Coupe 1, 2 ou 3 Boules au choix

2,50€ / 4,50€ / 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Framboise

Glaces de Mr Casalini : Café / Vanille / Fraise / Pistache / Chocolat / Noisette

Le Pichoun...

Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix

11,50€

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix nets—Service compris



Menu Gourmand

29€

Asperges Vertes du Potager

Parmesan / Croutons de Pain / Coppa

Ou

Filets de Maquereaux de Méditerranée

Cuits en Escabèche / Légumes Printaniers de Provence /
Quenelle de Crème Fouettée Moutarde à l'Ancienne

Filet de Poisson selon Arrivage

En Croute de Sauge / Vierge Citronnée à l'huile d'Olive
Déclinaison autour des premières Courgettes de Maximin

Ou

1/2 Magret de Canard « Rougié »

Polenta Crémeuse / Jus au Miel de Puylobier / Confiture de Rhubarbe /
Légumes du Moment

Tiramisu

Noix de Coco / Chocolat / Spéculoos

Ou

Tropézienne à Rousset

La classique

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix nets – Service compris