



*Restaurant - Lounge Bar*

### Nos Tapas avec Apéritif

<b>Planche Terre</b> <i>Farandole de Charcuteries et Fromages</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Planche Mer</b> <i>Dégustation autour de la Mer, Chaud et Froid</i>	<b>22,00 €</b>

***Pensez à demander l'Ardoise du Jour***

### Nos Entrées

<b>Gaspacho Glacé</b> <i>Tomate Rôtie et son Sorbet Citron</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Mi-cuit de Thon Rouge</b> <i>Crème d'Avocat, Salsa d'Agrumes et ses Chips Croquantes de Pommes de Terre Douces</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Poelée de Petits Poulpes</b> <i>Mozzarella Burrata, Coulis de Balsamique et son Mélange de Salades</i>	<b>14,00 €</b>

**Prix Nets (€)– Chèques non acceptés**  
**1 ticket restaurant et 1 chèque-vacances par personne acceptés**  
**Carte bleue à partir de 15€**



*Restaurant - Lounge Bar*

### Nos Grandes Salades

<b>La Veggie :</b> <i>Poivrons, Courgette et Aubergines Marinées Grillées, Tomate en grappe, huile au Balsamique et sa Roquette</i>	<b>15,00 €</b>
<b>L'A&amp;E :</b> <i>Artichauts Violets, Jambon Sec du Pays, Poivron Rôti à la Lavande, Tomates Cerises, Roquette, agrémenté d'huile d'olive citron et parmesan</i>	<b>17,00 €</b>

### Nos Pâtes

***Linguine, Spaghetti ou Penne aux choix***

<b>Pasta all'Oglio (Les Vraies)</b> <i>Tomates fraîches, Basilic, Ail et Huile d'Olive</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Duo de Pâtes du Jour à l'humeur de Chef</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Linguine Alle Vongole (Palourdes)</b>	<b>20,00 €</b>

**Prix Nets (€)– Chèques non acceptés**  
**1 ticket restaurant et 1 chèque-vacances par personne acceptés**  
**Carte bleue à partir de 15€**



*Restaurant - Lounge Bar*

### Nos Viandes

<b>Cheeseburger de Bœuf 180 Gr</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Pain Artisanal au Sésame, Tomates fraîches, Sauce secrète, Oignons frais caramélisés, Cheddar fondu, Frites à l'ancienne et Salade Du moment</i>	
<b>Brochette de Poulet Mariné</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Riz Sauvage de Camargue, Panaché de Légumes du moment, Sauce Vierge de Tomate d'Antan</i>	
<b>Pièce du Boucher du Jour</b>	<b>22,00 €</b>
<i>Frites à l'Ancienne</i>	

### Nos Poissons

<b>Hamburger de Thon</b>	<b>17,00 €</b>
<i>Pain Artisanal au Sésame, Tomates fraîches, Sauce secrète, Oignons frais caramélisés, Frites à l'ancienne et Salade Du moment</i>	
<b>Poisson Grillé entier du Marché</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Au Fenouil avec Riz Sauvage de Camargue, Panaché de Légumes du moment Et Beurre Blanc au Pastis</i>	

### Menu Enfant – 10 ans **12 €**

1 Verre Soda ou Sirop  
Tenders de Poulet Ou Steak Haché  
Purée Ou Frites  
Glace 2 boules aux choix

**Prix Nets (€)– Chèques non acceptés**

**1 ticket restaurant et 1 chèque-vacances par personne acceptés**

**Carte bleue à partir de 15€**



*Restaurant - Lounge Bar*

### Fromages

**Fromage du Moment** 10,00 €  
*Confiture d'Orange et Pignons*

### Nos Gourmandises

**Douceur d'été à la Fraise et sa Mousse au Mascarpone à la Vanille** 9 €

**Carpaccio d'Ananas et son Tartare de fruits frais** 9 €

**Tiramisù au Café et Cacao Amer à l'Italienne** 9 €

### Nos Glaces

**Glaces et Sorbets : (au choix)** 1 Boule 4 €  
Chocolat, Café, Vanille, Citron, Fraise, Pomme, Mangue 2 Boules 6 €  
3 Boules 8 €

### Coupes de Glaces

**Chocolat Liégeois** 10 €  
**Café Liégeois** 10 €  
**Dame Blanche** 10 €

**Prix Nets (€)– Chèques non acceptés**  
**1 ticket restaurant et 1 chèque-vacances par personne acceptés**  
**Carte bleue à partir de 15€**



*Restaurant - Lounge Bar*

## Les Rosés

Bouteille

50cl 75cl

### **Château l'Escarelle** AOC Côteaux Varois Provence

*Belle robe, son nez exhale des arômes puissantes et floraux, bonne longueur en bouche.*

18 € 24 €

### **Château de Bernes** AOC Côtes de Provence

*Arômes fruits rouges, Frais Gourmand Equilibré, parfait pour notre cuisine du Sud.*

22 € 30 €

### **Château Roubine** « Cru Classé » AOC Côtes de Provence

*Vin très structuré aux tanins fins et puissants, développant des arômes de fruit rouges.*

25 € 36 €

## Les Blancs

50cl 75cl

### **Château l'Escarelle** AOC Côteaux Varois Provence

*Nez flatteur aux arômes fruités d'abricot, bouche volumineuse.*

18 € 24 €

### **Château de Bernes** AOC Côtes de Provence

*Notes de fruits rouges Gourmand Equilibré, parfait pour notre cuisine du Sud.*

30 €

### **Chardonnay Albrières** AOC Bourgogne

*Un beau vin pour l'apéritif, belle fraîcheur en bouche.*

36 €

### **Château Roubine** « Cru Classé » AOC Côtes de Provence

*Vin très structuré aux tanins fins et puissants, développant des arômes de fruits.*

25 € 36 €

### **Chablis La Chablisienne** AOC Chablis

36 €

**Prix Nets (€)– Chèques non acceptés**

**1 ticket restaurant et 1 chèque-vacances par personne acceptés**

**Carte bleue à partir de 15€**



*Restaurant - Lounge Bar*

	50cl	75cl
<b>Les Rouges</b>		
<b>Château l'Escarelle</b> AOC Côteaux Varois Provence <i>En bouche, saveur de fraises et de fruits confits. Bouche structurée aux tanins fondus.</i>	18 €	24 €
<b>Château de Bernes</b> AOC Côtes de Provence <i>Notes de fruits rouges Gourmand Equilibré, parfait pour notre cuisine du Sud.</i>		30 €
<b>Château Roubine</b> « Cru Classé » AOC Côtes de Provence <i>Vin très structuré aux tanins fins et puissants, développant des arômes de fruit rouges et d'épices.</i>	25 €	36 €
<b>Château du Lucquet Vieilles Vignes</b> AOC Côtes du Rhône		25 €
<b>Champagne</b>	75cl	
<b>Nicolas Feuillate</b> Brut Réserve	78 €	

Prix Nets (€)– Chèques non acceptés  
1 ticket restaurant et 1 chèque-vacances par personne acceptés  
Carte bleue à partir de 15€