



CARTE DE SAISON

À PARTAGER			SALADES	
Mezze Méditerranée Houmous et aubergine rôtie.	12		Caesar Poulet au thym basse température, romaine, tomates cerises, anchois, oeuf mollet, croûtons, sauce caesar.	23
Burrata Chutney de tomates et olives taggiashe.	16		Féta Poivrons confits, patate douce rôtie, avocat, sucrine, oignon rouge, huile au romarin et balsamique.	22
Nachos cheddar tartufata Guacamole et pico de gallo.	14			
PLATS			DESSERTS	
Filet de dorade royale* Bel Samak	27		Black brownie miso & cacahuète Moelleux chocolat, namelaka chocolat noir fleur de sel, chouchous peanuts, caramel miso, cacahuète.	11
Houmous, légumes rôtis, salade d'herbes.			Fraise chocolat blanc Fraises fraîches de saison, crémeux chocolat blanc, coco passion.	11
Larmes du tigre Bavette*, glaze de sauce soja, coriandre, cacahuètes, dip secret, riz.	26		Banana bread Et mousse de Nocciolata.	11
Burger Canetons Filet de poulet* pané aux cornflakes, pain brioché, cheddar fumé, oignon rouge, avocat, mayonnaise curry rouge, frites.	26			
Pasta citron burrata Calamarata fraîches artisanales*, tomates cerises confites, citron confit, burrata, basilic.	24		KIDS UN PLAT	12
			Filet de dorade royale* frites/pâtes/légumes.	
			Filet de poulet* pané aux cornflakes frites/pâtes/légumes.	
			Pâtes à la tomate.	

N'hésitez pas à demander nos suggestions.

*Nos viandes sont d'origine française, nos poissons proviennent d'élevages responsables en haute mer (Cannes et Corse) et nos pâtes fraîches artisanales sont confectionnées à Hyères par Emanapasta.

Notre carte d'allergènes est disponible sur demande. Prix nets en € service compris. Carte bancaire ou espèces.

VINS

ROSÉ

Domaine des Thermes AOP Côte de Provenances IGP du Var Le Cannet 50 CL	14	Domaine des Murennés BIO AOC Côtes de Provence La Môle 75 CL	40
Figuière Méditerranée IGP Méditerranée La Londe 75 CL	26	Figuière Première BIO AOP Côtes de Provence La Londe 75 CL	41
Domaine de la Courtade Les Terrasses AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 CL	36	Confidentielle AOP Côtes de Provence La Londe 75 CL	56
		Domaine de la Courtade AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 CL	60

BLANC

Figuière Méditerranée IGP La Londe 50 CL	17	Domaine de la Courtade Les Terrasses AOP Côtes de Provence Porquerolles 75 CL	36
Méditerranée IGP La Londe 75 CL	26	Bernard Moreau Bourgogne chardonnay AOC Bourgogne 75 CL	38
Cuvée Première AOP Côtes de Provence La Londe 75 CL	43	Thomas-Collardot Mâcon-Péronne AOC 75 CL	48

ROUGE

Figuière Cuvée Signature François AOP Côtes de Provence La Londe 75 CL	35	Bernard Moreau Bourgogne Pinot Noir AOC Bourgogne 75 CL	38
-------------------------------------------------------------------------------	----	----------------------------------------------------------------	----

VINS AU VERRE

Domaine des Thermes IGP Rosé 12 CL	5
Bernard Moreau Bourgogne AOC Rouge ou Blanc 12 CL	8
Domaine Figuière Blanc 12CL	6

BIÈRE PRESSION

Tigre Bock Demi 25 CL	4.5
Tigre Bock Pinte 50 CL	8
La Torpille Bière de la Rade Bio (Toulon) Demi 25 CL	5
La Torpille Bière de la Rade Bio (Toulon) Pinte 50 CL	9.5

SOFTS

Sodas Coca, Coca Zéro, Orangina, S.Agrumes, Oasis 33 CL	4
Eau Minérale Plate ou gazeuse 75 CL	6.5
Jus de fruits Ananas, Fraise, ACE, Orange, Pomme 25 CL	4

COCKTAILS

Mezcalito : Mojito au Mezcal, fraise fraîche écrasée.	12
Caïpi Passion : Cachaça, liqueur de sureau, purée passion, citron vert.	
Les Classiques : Mojito, Margarita etc.	

SPRITZ

Apérol : Prosecco, Apérol, Perrier, tranche d'orange.	12
Hugo : Liqueur de fleur de sureau, Prosecco Perrier, jus de citron, menthe.	
Limoncello : Limoncello, Prosecco Perrier, jus de citron.	