



Pour vos papilles mais aussi par éthique, ce que vous retrouvez dans votre assiette est consciencieusement choisi. Ainsi, nos viandes sont de race charolaise. Nos œufs proviennent de poules élevées en plein air. Nos dorades royales Label Rouge viennent d'un élevage raisonné Corse en Haute Mer. Aussi notre Thon Rouge de Méditerranée est pêché par les Pêcheurs des Îles d'Or. Nous excluons tout poisson sauvage pêché en chalutier et dans des zones non viables. Nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture raisonnée et bio française. Principalement des agriculteurs de notre région.

S'engager pour le respect de la Terre et de l'Humain est une composante de nos valeurs et de notre cuisine. Aussi vous ne nous retrouverez pas d'huile de palme chez nous, pas de produits finis ou industriels, peu de gaspillage alimentaire. Nous trions nos emballages et le verre, nos cannettes sont récupérées par une association et nos huiles recyclées. **Être responsable en vous servant de belles assiettes avec des produits de qualité, c'est ce à quoi nous aspirons.**

Tous nos plats, desserts et accompagnements sont élaborés sur place par notre Chef et son équipe.



À PARTAGER

- Pétales d'oignons crispy** sauce tartare 11
- « **Burrata Solo** » **des Pouilles (150 gr)** roquette, poudre d'olives noires, huile d'olive 16
- Sashimi de Thon Rouge des Îles d'Or*** sauce secrète 22
*pêche locale et responsable
- La Burrata « Solo » ou le Sashimi peuvent être servis en plat accompagné de frites ou d'une salade (supplément de 4€).

À TABLE

- « **Green Salad** » Romaine, roquette, pousses d'épinards, pois chiches, échalotes, concombre, féta, grenade, œuf 21
- Salade de Crevettes** (5pcs), coleslaw, pousses d'épinards, cacahuètes, sauce soja, huile sésame et condiments 22
- « **Baba Ganoush** » Aubergine rôtie, sauce tahini et zaatar, houmous, labneh, salade de pois chiches, concombre, grenade 23
- « **La Burrata** » Tomates cerises, burrata (150gr) mousse de basilic frais, pignons, poudre d'olives noires, accompagnée d'une salade roquette 22
- « **Chicken Roll** » Filet de poulet (Label rouge), pain brioché, mélange de romaine et carotte en vinaigrette à la truffe, tomates cerises, mayonnaise truffée, accompagné de frites 24
- Larmes du Tigre** Bavette (Bœuf charolais) juste saisie, arrosée d'une glaze de soja, dip secret, accompagné d'un coleslaw cacahuètes et vinaigrette thaï 26
- Tartare de Thon* Tzatziki**, fromage blanc, concombre, menthe, poudre d'olives et condiments accompagné de frites 26
*Selon arrivee Thon Rouge des Îles d'or ou Thon qualité sashimi pêche de ligne.
- Filet de Dorade** Royale** Polenta crémeuse, mousse tomates basilic, sauce vierge tomates cerises pignons cebette et condiments 26
**Nos poissons Label Rouge viennent de l'élevage raisonné Corse Aquadea au large des îles sanguinaires.



Dorade Royale* entière (env. 500gr), Ecrasé de pommes de terre, ratatouille, sauce vierge tomates cerises pignons cebette 34
*Nos poissons Label Rouge viennent de l'élevage raisonné Corse Aquadea au large des îles sanguinaires.

Conchiglioni fraîches aux Gambas sauvages** et sa bisque 30

Conchiglioni fraîches Veggie** Tomates cerises, pignons, échalotes, poudre d'olives 23

**Nos pâtes sont fabriquées de façon artisanale par Emanapasta à Hyères.

- [Demandez nos suggestions qui changent toutes les semaines selon les arrivages.](#)

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	6	Ratatouille	6
Polenta	5	Bol de mesclun	4
Ecrasé de Pommes de terre	6	Coleslaw	6
Riz	5		

KIDS « UN PLAT » 12

Filet de Dorade Royale, au choix frites, ratatouille, riz
Filet de Poulet (Label Rouge), au choix frites, ratatouille, riz

- [Demandez nos options pour les plus grands.](#)

DESSERTS & FROMAGE

Petit fromage de chèvre artisanal Terra Cabrùn à Cabasse 8

« **Pavlova de Provence** » Tartare de fraises, huile d'olive, basilic frais, mousse de mascarpone, meringue 12

Verrine comme un « Snickers » crémeux chocolat, caramel beurre salé, crème fouettée, cacahuètes 11

Baba au Rhum crème de noix de coco, sirop au Rhum, crème fouettée, cacahuètes 12

Yaourt à la grecque, abricots rôtis au miel et romarin 11

Glaces artisanales Emkipop en bâton (100% nature)
Jolie fraise, Vahinée, Choco craquante, Cappucino, Citron Kalamansi et baie de Timur 4



VINS

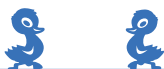
ROSÉS

Domaine des Thermes AOP Côtes de Provence IGP du Var (Le Cannet) 12 CL	5
50 CL	14
Figuière Méditerranée IGP Méditerranée 75 CL	26
Château Léoube Love By Léoube Bio AOC Côtes de Provence 75 CL	33
Figuière Cuvée « Signature » Magali AOP Côtes de Provence 75CL	34
Domaine des Fouques Biodynamique Demeter, AOP Côtes de Provence 75 CL	34
Figuière « Première » Bio AOP Côtes de Provence 75 CL	41
Figuière « Confidentielle » Bio AOP Côtes de Provence 75 CL	56

► [Demandez nos magnums](#)

BLANCS

Figuière Méditerranée IGP Méditerranée 12 CL	6
50 CL	15
75 CL	26
Combe Calcaire Gassac Terravitis IGP Pays d'Hérault 75 CL	31
Château Barouillet Bergecrac (vin nature) Bio Demeter AOP Bergerac 75 CL	32
Château Léoube Love By Léoube Bio AOC Côtes de Provence 75 CL	33
Figuière Cuvée « Signature » Valérie AOP Côtes de Provence 75 CL	34



Domaine des Fouques Biodynamique Demeter AOP Côtes de Provence 75 CL 34

Château Barouillet Splash (Pet Nat) Bio Demeter Vin de France 75 CL 36

Figuière Cuvée « Première » Bio AOP Côtes de Provence 75 CL 41

ROUGES

La Solitude « La Réserve » Bio Côtes du Rhone Village 75 CL 32

Figuière Cuvée « Signature » François AOP Côtes de Provence
12CL 6
75CL 34

CHAMPAGNES

Delouvin Bagnost Brut 10 CL 9
75 CL 60

Billecart-Salmon Brut Réserve 75 CL 130

COCKTAILS

BAR À SPRITZ

Spritz : Prosecco, Aperol, Perrier, tranche d'orange 12

Hugo : Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Perrier, jus de citron vert, menthe 12

Basilico Spritz : Martini blanc, Prosecco, Perrier, basilic, sirop de basilic 12

Spritz limoncello : Limoncello, Prosecco, Perrier, jus de citron 12



CRÉATIONS

Le Petit Rocher : Vodka, Liqueur de sureau, jus de citron vert, jus de fraise 14

Le Pin Parasol : Cointreau, Amaretto, jus de citron, jus d'ananas 14

Le Bois Flotté : Mezcal, Cassis, jus de cranberry, sirop de fraise, jus de citron vert 14

Le Tamaris : vin blanc infusé, cannelle, badiane, Cointreau, liqueur de pêche, Prosecco 12

Les Classiques

Moscow mule, Mojito, Margarita...etc. 12

MOCKTAILS

Virgin Piña Colada : jus d'ananas, purée de coco, jus de citron vert 9

Virgin Mojito : Perrier, sucre de canne, citron vert, menthe 8

Virgin Spritz : Spritz sans alcool, Perrier, limonade, tranche d'orange 9

Bora Bora : jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, grenadine 8

ALCOOLS & DIGESTIFS

Pastis 5 CL 3.50

Kir, Martini, Porto 5 CL 6

Get 27, Limoncello 5 CL 7.50

Armagnac, Cognac 5 CL 9

Rhum vieux 5 CL 10
Demandez notre sélection

BIÈRES

PRESSION

Tigre Bock Demi 25 CL	4
Pint 50 CL	7.50

La Torpille IPA Bio Bière de la Rade (Toulon)

Demi 25 CL	5
Pint 50 CL	9

BIÈRES DE LA RADE BIO (Toulon) 33 CL 6.50

La Dorade (blanche), La Naïade (Neipa)

CORONA 33 CL 6

LA GOUDALE 33 CL 7

CAFÉS, THÉS & SOFTS

Notre Café est Bio

Café	2.50
Noisette	2.80
Double café	4
Latte	4.50
Cappuccino	4.80
Café frappé	6
Chocolat	4.50
Affogato	5
Thés & Infusions	3.50

EAUX

Perrier 33 CL	4
Eau gazeuse du moment 75 CL	6.50
Eau minérale du moment 75 CL	6.50

SODAS 33 CL

Coca, Coca Zéro, Orangina, Ice Tea Schweppes, Tonic et agrumes, Oasis	4
--	---

SIROPS

Menthe, fraise, pêche, grenadine, citron zest	2.50
--	------



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix net en €, service compris. Paiement par espèces ou CB.