

Nos Entrées

Starter

Mozza panée croustillante, tomate à l'ancienne, pistou maison Crispy breaded mozzarella, old-fashioned tomato and pesto	14 €
Nems de chèvre frais à la menthe et au miel doux Spring rolls of fresh goat cheese, mint and honey	Small 12 € / XL 18 €
Panier de bouchées vapeur, kikkoman et sauce aigre douce Japanese style ravioli sweet and sour sauce with kikkoman	12 €
Carpaccio d'espardon au citron vert Carabian swordfish carpaccio with perfumed lime	15 €
Assiette de nems croustillant au porc, menthe salade et sauce Deep fry spring rolls with pork mint salad and sauces sweet and savour	10 €
Soupe de poisson, croutons et rouille Fish soup, toasts and rouillet	12 €

Salade

La vegan Quinoa, fruits, légumes croquants, baies de goji Quinoa, fruits, crunchy vegetables, goji berries	Small 10 € / XL 16 €
Salade thaï Salade, légumes, boeuf sauté à la thaï, poulet yakitori, cacahuète et coriandre Thai salad, vegetables, asian sauted beef, yakitori chicken, cacahete and coriander	18 €
La grande italienne Salade, tomate, mozza, pecorino, jambon cru, olive, gressin, pignon, pesto, artichaut Salad, tomato, mozzarella, pecorino, raw ham, olive, breadstick, pines nuts, pesto, artichoke	18 €
Bo-Bun mangue crevette Vermicelle de riz, légumes, mangue, crevette, cacahuète et coriandre Rice noodles, vegetables, mango, shrimp, peanut and coriander	16 €
Salade César Salade, tomates, croutons, parmesan, œuf, poulet pané Salad, tomatoes, egg, parmesan, bream chicken	18 €
Salade fraîcheur Salade, tomates, pastèque, melon, ananas, crevette, crabe Salad, tomatoes, watermelon, melon, pineapple, shrimp, crab	19 €

Nos Viandes

Meat

Burger effet mer sauce BBQ, salade, tomate et rosbeef tiède, oignons confit Home made rosbeef burger with barbecue sauce, salad, tomato, confit onions	19 €
Poulet saté coco Filet de poulet au lait de coco et sauce cacahuète, riz thaï Chicken tender flavoured coconut milk and peanut sauce, Thai rice	17 €
Boeuf pané à la japonaise Boeuf pané à la chapelure japonaise sauce teriyaki, riz et petits légumes Deep fried beef, japanese breadcrumbs, teriyaki sauce, rice and vegetables	23 €
Trilogie de tartare de bœuf Le classique, l'italien, l'asiatique, avec frite et salade Trilogy of beef tartar : the french style, Italian, Asian, with fries and salad	22 €
Côte de veau à la milanaise, coquillettes aux truffes Milanese rack of veal italian style, truffle pasta	29 €
Entrecôte XXL grillée (300 GR) sauce du moment au choix XXL beef striploin with special sauce of our chef	28 €
Tagliata d'entrecôte à la truffe, parmesan et pignon Italian style strip sirloin steak, truffle, pine nuts and aged parmesan cheese	28 €

Nos Poissons

Fresh fish

Moules sélection du chef : marinière ou à la crème de thym, sarriette et romarin (+1€) & frites French mussels classic or with creamy provencal herbs & french fries	18 €
Espadon au lait de coco, nouilles sautées et légumes Carabian Island swordfish with coconut milk, fried noodles and spring vegetables	22 €
Filet de saint pierre gratiné au parmesan, purée maison et légumes Filet of john dory grilled with parmesan, home made purée and vegetables	24 €
Show mein royal Wok de la mer: gambas, st jacques, encornet, légumes et nouilles sautées The emperor favorite wok of gambas, scallops, squid, fry vegetables and noodles	28 €
Classique Dorade grillée ou à la thaï Classic french grilled Mediterranean sea bream or grilled thai style	25 €

Nos Pâtes & Wok

Pasta & Wok

Linguines italienne à l'ail et aux gambas Italian linguini pasta with fresh garlic and prawns	26 €
Pâtes carbonara Classic french carbonara pasta	14 €
Wok végétarien Wok de légumes croquants, nouilles sautées et coriandre crunchy Vegetables asian wok, fried noodles and coriander	16 €

Le coin pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

Childrens french style (up to 10 years)

Menu à 14€

Jus de fruit ou sirop
&
Steak haché frais, cuisse de poulet ou filet de poisson
Frites, pâtes ou légumes
&
2 boules de glace artisanale

Fruit juice or syrup
&
Fresh quality steak, chicken legs or fish fillet
French fry, pasta or vegetables)
&
Ice cream craft

Fromages

Cheese

Sélection de fromage (Brebis, chèvre, vache) par Chef Romu	8 €
<i>Cheese plate by Chef Romu</i>	
Accompagnez votre fromage avec un verre de vin rouge supérieur : + 5€ (7€ sur carte Bar)	
<i>Accompany your cheese with a glass of top red wine : + 5€</i>	

Nos desserts

Desserts

Tarte citron meringuée	8 €
<i>Menton provencal lemon meringue tart style by chef Romu</i>	
Crème brûlée abracarambar	7 €
<i>The magician caramel french custard</i>	
Moelleux au chocolat toblerone (10 minutes d'attente)	9 €
<i>Chocolate fondant 10 minutes of wait</i>	
Figues rôties au miel et romarin, glace à la sarriette	10 €
<i>Quality roasted french figs with honey and rosemary, guarrigue ice cream</i>	
Rectangle glacé à la mangue/passion	8 €
<i>Perfect rectangular mango/passion ice cream</i>	
Tarte tropézienne	8 €
<i>Tropezienne tart</i>	
Composition de fruits frais	10 €
<i>Fresh fruit composition</i>	
Baba au rhum en mode mojito party	8 €
<i>Rum french cake mojito style</i>	
Café gourmand	10 €
<i>Chef selection of coffee and sweet</i>	
Thé gourmand (ou infusion)	12 €
<i>Chef selection of tea and sweet</i>	
Plateau de mini desserts à partager	Small : 10 € / XL : 18 €
<i>Mini desserts platter to share</i>	

Nos glaces

Ice Cream

La boule de glace The ice ball	3 €
Parfums: Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, yaourt, menthe chocolat, coco, tropezienne, caramel beurre salé, rhum raisin <i>Flavour :</i> vanilla, chocolate, coffee, pistachio, yoghurt, coconut, chocolate mint, tropezienne style, salted caramel butter, carabian rum Les sorbets : citron jaune, fraise, mangue, cassis, framboise, melon, orange <i>Sorbet:</i> lemon, strawberry, mango, blackcurrant, raspberry, melon, orange	
Chocolat liégeois (ou Café liégeois) 2 boules vanille, 1 boule chocolat ou café, chocolat chaud chantilly (version café :3 boules café, café chaud, chantilly) 2 vanilla balls, 1 chocolate ball or coffee ball, whipped cream (coffee style : 3 balls coffee, hot coffee, whipped cream)	12 €
Mont blanc Glace vanille, crème de marron, chantilly Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream	12 €
Dame blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly 3 vanilla balls, hot chocolate, whipped cream	12 €
La tropézienne Glace yaourt, caramel beurre salé et tropézienne, caramel, chantilly yoghurt The tropeziene style summer ice cream	12 €
Le sunday du chef 3 boules vanille, caramel, crème anglaise et chantilly 3 vanilla, caramel, custard and whipped cream balls	12 €
Fraise melba 3 boules fraises, fraises fraîche, coulis de fruit rouge maison , chantilly 3 strawberry balls, fresh strawberry, homemade red fruit coulis, whipped cream	12 €
Bounty 3 boules coco, chocolat chaud, chantilly 3 coconut balls, hot chocolate, whipped cream	12 €
<u>Les Alcoolisées :</u>	
Apple Ice : sorbet pomme, Manzana Apple sorbet, Manzana	14 €
Iceberg : glace menthe chocolat, get 27 Chocolate mint ice cream, get 27	14 €
Le colonel : glace citron, vodka Lemon ice, vodka	14 €

Nos Rosés

	<u>Verre</u> <u>12cl</u>	Bt 50cl	Bt 75cl	Bt 150cl	Bt 300cl
<u>AOP COTE DE PROVENCE</u>					
CHÂTEAU REILLANNE CUVÉE TRADITION	4,50 €	-	26 €	-	-
<i>(Suave, note de fruits rouges, gourmand, long en bouche)</i>					
CUVÉE PROESIE BIO (Chevron villette vigneron)	-	-	32 €	64 €	-
<i>(Florale, tonique, épicée, notes de mirabelle)</i>					
DOMAINE LA CROIX CUVÉE ELOGE	-	28 €	38 €	-	-
<i>(Fruits rouge, long en bouche)</i>					
CHÂTEAU REILLANNE CUVÉE HERITAGE 1189	-	-	40 €	-	-
<i>(Tonique, nuance de fraise des bois, pointe saline en finale)</i>					
ABBAYE DU THORONET CUVÉE CLOS BEYLESSE	-	-	44 €	92 €	200 €
<i>(Rosé de saigné, aérien, fruits rouges écrasés, long en bouche)</i>					
CHATEAU MINUTY ROSE PRESTIGE	7	31	46 €	96 €	-
<i>(Tonique, note de fruits Blanc et florale)</i>					
CHATEAU MINUTY ROSE OR	-	-	60 €	120€	-
<i>(Suave, onctueux, mélange de saveurs de pêche blanche et fruits rouges)</i>					

Nos Blancs

	<u>Verre</u> <u>12cl</u>	Bt 50cl	Bt 75cl
<u>AOP COTE DE PROVENCE</u>			
CHÂTEAU REILLANNE CUVÉE TRADITION	4,50 €		26 €
<i>(Tonique, suave, nuance de fruits à chair blanche)</i>			
DOMAINE LA CROIX CUVÉE ELOGE	-	28 €	-
<i>(Tonique, sur fond de fruits blanc juteux)</i>			
BERTAUD BELIEU CUVÉE PRESTIGE	-	-	38 €
<i>(Suave, rond, boisé)</i>			
CHÂTEAU REILLANNE CUVÉE HERITAGE 1189	-	-	40 €
<i>(Tendre, gourmand et tonique, fruits blancs, épices douces, bergamote)</i>			
CHATEAU MINUTY PRESTIGE	-	31	45 €
<u>AOP VALLEE DU RHONE</u>			
CHÂTEAU PESQUIE VIOGNIER	4,50 €	-	26 €
<i>(Frais, note de fruits blanc et agrumes)</i>			
CHÂTEAU PESQUIE « LES TERRASSES »	-	-	32 €
<i>(Suave, onctueux note épicée)</i>			
DOMAINE FERME ST PIERRE BIO « PIPI D'ANGE »	5 €	-	32€
<i>(arômes de pêche, fruits exotiques, notes miellées)</i>			
<u>AOP VAL DE LOIRE</u>			
SANCERRE DE DOMATIEN BAHUAUD CUVÉE "N°7"	6,50 €	-	42 €
<i>(Belle vivacité, note de fruits exotiques bonne longueur en bouche)</i>			
<u>AOP BOURGOGNE</u>			
CHABLIS	-	-	53 €
<i>(Frais, note de fruits blanc et agrumes)</i>			

Prix nets en euros / service compris – Net price in euros/ service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Alcohol is dangerous for your health, to consume with moderation

Nos Rouges

	Verre	Bt	Bt
<u>AOP COTE DE PROVENCE</u>	12cl	50cl	75cl
<i>CHÂTEAU REILLANNE CUVÉE EMOA</i>	5 €	-	30 €
<i>(Agréable douceur, nuances de fruits noirs et d'épices douces)</i>			
<i>DOMAINE LA CROIX CUVÉE ELOGE</i>	-	35 €	-
<i>(Note de fruits rouges et noirs, longueur et épices)</i>			
<i>BERTAUD BELIEU CUVÉE PRESTIGE</i>	-	-	41 €
<i>(Suave, rond, boisé)</i>			
<u>AOP VALLEE DU RHONE</u>			
<i>CHÂTEAU PESQUIE</i>	-	-	32 €
<i>(Equilibre des tanins, agréable et léger)</i>			
<i>ST JEAN DU BARROUX – LA SOURCE, Ph. GIMEL</i>	7	-	42 €
<i>(Robuste, fruits noirs, épices, poivrés)</i>			
<u>AOP BORDEAUX</u>			
<i>BORDEAUX SAINT ESTEPHE</i>	-	-	65 €
<i>(suave, rond, notes de fruits rouge)</i>			
<i>BORDEAUX DES GRAVIÈRE MARGAUX</i>	-	-	85 €
<i>(Onctueux, équilibré, tanins puissant, note florale et boisé)</i>			

Nos Champagnes

<u>CHAMPAGNE BRUT</u>	Coupe	Bt
<i>JACQUES BUSIN TRADITION BRUT GRAND CRU</i>	10 €	
<i>CUVÉE BARONS DE ROTHSCHILD</i>	14 €	90 €
<i>CUVÉE FRÈREJEAN FRÈRE</i>	-	90 €
<i>CUVÉE RUINART</i>	-	130 €
<u>CHAMPAGNE BLANC DE BLANC</u>		
<i>CUVÉE BARONS DE ROTHSCHILD</i>	-	145 €
<i>CUVÉE FRÈREJEAN FRÈRE</i>	-	145 €
<i>CUVÉE RUINART</i>	-	210 €
<u>CHAMPAGNE ROSE</u>		
<i>CUVÉE BARONS DE ROTHSCHILD</i>	-	145 €
<i>CUVÉE RUINART</i>	-	210 €
<u>CHAMPAGNE BLANC DE BLANC VIEILLE VIGNES</u>		
<i>CUVÉE "VV 26" FRÈREJEAN FRÈRE</i>	-	180 €

Les Eaux

Eau plate Micro filtrée Purezza (75cl)	5€
Eau gazeuse Micro filtrée Purezza (75cl)	5.5€
Evian (75cl)	7 €
Badoit (75cl)	7.5€

Prix nets en euros / service compris – Net price in euros/ service included
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération /
 Alcohol is dangerous for your health, to consume with moderation