



## ENTRÉES ET SALADES - STARTERS AND SALADS

POKE BOWL DE LEGUMES AU RIZ ROUGE AU CHOIX : POULET OU SAUMON OU FALAFELS <i>VEGETABLES POKE BOWL WITH RED RICE CHOICE OF : CHICKEN OR SALMON OR FALAFEL</i>		17€
MOULES GRATINÉES AU BEURRE D'AIL <i>MUSSELS AU GRATIN WITH GARLIC BUTTER</i>		16€
	<b>PETITE</b>	<b>GRANDE</b>
SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT <i>CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN</i>	15€	19€
SALADE DE CHEVRE AU MIEL, JAMBON DE PAYS ET NOIX <i>GOAT CHEESE SALAD WITH HONEY, LOCAL HAM AND WALNUTS</i>	15€	19€
FARANDOLE DE TOMATES ET SA MOZZARELLA BURRATINA, SON PESTO DE BASILIC, JAMBON DE PAYS ET SA TARTINE DE PAIN GRILLÉ <i>FARANDOLE OF TOMATOES AND BURRATINA MOZZARELLA, BASIL PESTO, LOCAL HAM ON TOAST</i>	16€	20€
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT, SAUCE MANGUE <i>SALMON AND AVOCADO TARTARE, MANGO SAUCE</i>	17€	21€

## PÂTES & RISOTTOS - PASTA & RISOTTO

LINGUINE AU PISTOU, TOMATES SECHÉES ET COPEAUX DE PARMESAN <i>SOUTHERN VEGETABLES LINGUINE WITH SUNDRIED TOMATOES AND PARMESAN</i>	18€
LINGUINE AUX FRUITS DE MER (GAMBAS, SAINT JACQUES ET MOULES) <i>SEAFOOD LINGUINE (GAMBAS, SCALLOPS &amp; MUSSELS)</i>	27€
LINGUINE AUX LANGOUSTES <i>LINGUINE WITH LOBSTERS</i>	48€
RISOTTO COURGETTES ET RICOTTA CRÉMEUSE <i>ZUCCHINI AND CREAMY RICOTTA RISOTTO</i>	18€
RISOTTO GAMBAS ET CHORIZO <i>GAMBAS &amp; CHORIZO RISOTTO</i>	26€



## POISSONS - FISH

<b>MOULES MARINIÈRES</b> <i>MUSSELS IN WHITE WINE</i>	18€
<b>OU ROQUEFORT</b> <i>MUSSELS WITH ROQUEFORT</i>	
<b>OU POULETTE</b> <i>MUSSELS WITH CREAM</i>	
<b>OU À L'ESPAGNOLE (TOMATES, CHORIZO)</b> <i>MUSSELS WITH TOMATOES AND CHORIZO</i>	
<b>ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAÎCHES</b> <i>SERVED WITH FRESH FRIES</i>	
<b>SARDINES GRILLÉES, POMMES DE TERRE AU FOUR À LA CRÈME DE PESTO</b> <i>GRILLED SARDINES, BAKED POTATOES WITH PESTO CREAM</i>	21€
<b>THON MI-CUIT FAÇON NIÇOISE</b> <i>MEDITERRANEAN HALF-COOKED TUNA</i>	24€
<b>PARILLADA DE POISSONS (SELON ARRIVAGE), RIZ ROUGE ET SAUCE VIERGE</b> <i>PARILLADA FISHES (DEPENDING ON DELIVERY), RED RICE AND VIRGIN SAUCE</i>	28€



## VIANDES - MEAT

**FILET DE BOEUF GRILLÉ, LÉGUMES DE SAISON  
ET GRATIN DAUPHINOIS** 26€  
*GRILLED BEEF FILET, SEASON VEGETABLES AND POTATOES DAUPHINOIS*

*SAUCES AU CHOIX / CHOICES OF SAUCE :* 2€  
*ROQUEFORT,*  
*POIVRE / PEPPER,*  
*CHAMPIGNONS DE SAISON / SEASON MUSHROOMS*

**MAGRET DE CANARD AUX FIGUES, LÉGUMES DE SAISON  
ET PATATE DOUCE AUX HERBES DE NOTRE RÉGION** 24€  
*DUCK WITH FIGS, SEASON VEGETABLES AND SWEET POTATOES WITH LOCAL HERBS*

**L'ESTEREL BURGER ACCOMPAGNÉ DE FRITES FRAÎCHES** 19€  
*THE ESTEREL BURGER WITH FRESH FRIES*

**AU CHOIX : BOEUF, POULET, VEGGIE  
(STEAK PANÉ DE SARRASIN ET LENTILLES AUX POIREAUX)**  
*CHOICE OF BEEF, CHICKEN, VEGETABLES (BREADED BUCKWHEAT & LEEK LENTILS)*



## DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE AU YAOURT <i>MELTED CHOCOLATE CAKE WITH YOGHURT ICE CREAM</i>	9 €
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES <i>RED FRUIT PAVLOVA</i>	9 €
PANNACOTTA À LA FLEUR D'ORANGER, COMPOTÉE D'ABRICOT AU ROMARIN <i>PANNACOTTA WITH ORANGE BLOSSOM, ROSEMARY AND APRICOT COMPOTE</i>	9 €
CREME BRULEE VANILLE, BASILIC <i>VANILLA AND BASIL CREME BRULEE</i>	9 €
NOUGAT GLACÉ ET COULIS DE FRAMBOISE <i>ICED NOUGAT WITH RASPBERRY COULIS</i>	9 €
CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND <i>COFFEE OR TEA GOURMAND</i>	9 €
CHAMPAGNE GOURMAND	15 €

## DIGESTIFS - LIQUEURS - 6,50 €

COGNAC	GRAPPA	ARMAGNAC
POIRE WILLIAMS	CALVADOS	FRAMBOISE
BAILEYS	GRAND MARNIER	COINTREAU
SAMBUCCA	AMARETTO DI SARONNO	KAHLUA
LIMONCELLO	JÄGERMEISTER	GET 27-31
ST GERMAIN		



## COUPES GLACÉES - 9,50 € ICE CREAMS

### LE PARFAIT À LA FRAISE

2 BOULES FRAISE - 1 BOULE YAOURT - MERINGUE ÉCRASÉE - COULIS DE FRAISE - CHANTILLY -  
FRAISES FRAÎCHES  
2 SCOOPS OF STRAWBERRY - 1 SCOOP OF YOGHURT - SMASHED MERINGUE - STRAWBERRY COULIS -  
WHIPPED CREAM - FRESH STRAWBERRIES

### LE CHOCOCOCO

2 BOULES NOIX DE COCO - 1 BOULE CHOCOLAT - SAUCE CHOCOLAT - CHANTILLY -  
COPEAUX DE CHOCOLAT - NOIX DE COCO RAPÉE  
2 SCOOPS OF COCONUT - 1 SCOOP OF CHOCOLATE - CHOCOLATE SAUCE - WHIPPED CREAM - CHOCOLATE CHIPS -  
GRATED COCONUT

### LE CARMELA

2 BOULES DE CARMEL BEURRE SALÉ - 1 BOULE YAOURT - MORCEAUX DE COOKIES -  
SAUCE CARMEL - CHANTILLY - PÉPITES CARAMÉLISÉES  
2 SCOOPS OF SALTED BUTTER CARMEL - 1 SCOOP OF YOGHURT - COOKIES CHIPS - CARMEL SAUCE -  
WHIPPED CREAM - CARMELISED CHIPS

## COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES - 11 € ALCOHOLIC ICE CREAMS

### COLONEL

3 BOULES CITRON - VODKA  
3 SCOOPS OF LEMON - VODKA

### AFTER EIGHT

3 BOULES MENTHE CHOCOLAT - GET 27 - CHOCOLAT CHAUD  
2 SCOOPS OF CHOCOLATE - 3 CL OF KIRSH - MARASCHINO SHERRY - WHIPPED CREAM - CHOCOLATE CHIPS

### PARFUMS

CAFÉ - CARMEL BEURRE SALÉ - CHOCOLAT - VANILLE - MENTHE CHOCOLAT - FRAMBOISE -  
YAOURT - FRAISE - PASSION - NOIX DE COCO - CITRON - CASSIS - SCHTROUMPF  
COFFEE - SALTED BUTTER CARMEL - CHOCOLATE - VANILLA - CHOCOLATE MINT - RASPBERRY - YOGHURT -  
STRAWBERRY - PASSION - COCONUT - LEMON - SMURF

1 BOULE - 1 SCOOP	3 €
2 BOULES - 2 SCOOPS	5,5 €
3 BOULES - 3 SCOOPS	8,5 €
CHANTILLY - WHIPPED CREAM	1 €

NOS GLACES SONT ARTISANALES, D'UN MAITRE  
GLACIER DE LA MARQUE «HISTOIRE DE GLACES»  
OUR 'ARTISAN' ICE CREAM ARE BRANDED  
«HISTOIRE DE GLACES».