

LES PLANCHES DÉGUSTATION

(Individuelles ou à partager à l'apéro)

LA PROVENÇAUO : Assortiment de produits Provençaux & de spécialités régionales	15.00 €
LA BODEGA : Assortiment de produits Espagnols	15.00 €
LA CORSICA : Assortiment de produits Corses	15.00 €
L'ITALIENNE : Assortiment d'Antipastis Maison, Jambon Cru	15.00 €
LA FROMAGÈRE : Assortiment de nos Fromages	15.00 €

CÔTÉ ENTRÉES

TERRINE DE CANARD MAISON aux Figues	14.50 €
FOIE GRAS DE CANARD MAISON au Pain d'Épices	16.50 €
SALADE CÔTÉ JARDIN (Œuf Poché, Joue de Porc Confite, Gésiers, Lardons, Croûtons, Noix, Mesclun, Tomates, Vinaigrette de Framboise)	15.50 €
SALADE NORVÉGIENNE (Saumon Fumé, Haddock, Lieu Noir, Truite Fumée & Légumes Croquants)	16.50 €
ESCARGOTS PERSILLÉS la douzaine	9.00 €
CAMEMBERT BRAISÉ Cidre, Calvados & Pomme Rôtie, Charcuterie Fine	16.50 €

CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE CHAROLAISE à la Plancha (300 g environ)	19.00 €
MAGRET DE CANARD ENTIER Cidre & Pommes Confites	19.50 €
FILET DE BŒUF RÔTI Pancetta Poivrée & son Jus Corsé	24.00 €
ANDOUILLETTE AU FEU DE BOIS Sauce Moutarde à l'Ancienne	16.50 €
SALTIMBOCCA DE VEAU Gorgonzola & Jambon (Speck)	17.50 €

Les sauces du Chef...

Morilles	6.50 €
Cèpes, Poivre ou Roquefort	4.50 €

LES PÂTES FRAÎCHES de la Maison « Pasta »

14 rue de la république 83470 Saint Maximin la Sainte Baume – Tél. 04.94.69.30.75
(accompagnées d'une sauce maison au choix)

GIRASOLI AUX CHAMPIGNONS GRILLÉS	16.00 €
TAGLIATELLES	15.00 €
GNOCCHI classiques ou gratinés	17.00 €

LES SAUCES : roquefort, cèpes, tomates, poivre ou morilles

CÔTÉ SPÉCIALITÉS

DAUBE DE JOUE DE BŒUF cuisson 5 heures à feu doux, accompagnée de ses Gnocchi Gratinés au Feu de Bois.	17.00 €
PIEDS ET PAQUETS MARSEILLAIS préparés Maison & ses Pommes Terre Fondantes	17.50 €
PARMENTIER DE CANARD & SA CUISSE DE CANARD CONFITE	18.50 €
LASAGNE DE ROUGETS gratinées au Feu de Bois	17.00 €
WOK VÉGÉTARIEN (Carottes, Courgettes, Fèves de Soja, Haricots Verts, Choux Chinois, Soja)	15.00 €

CÔTÉ TARTARES

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU façon Brasserie (Condiments à part)	18.00 €
TARTARE CORSE préparé (Figatelli & Brousse juste snacké à la Plancha)	19.00 €
TARTARE DE THON préparé (Huile d'Olive, Coriandre, Menthe, Pignons, Tomates, Oignons)	19.50 €

CÔTÉ MER

LOUP GRILLÉ AU FENOUIL cuit au Feu de Bois	24.00 €
NOIX DE SAINT JACQUES FRAÎCHES servies avec son Risotto Crémeux D'Épinards	25.00 €
WOK DE GAMBAS & ses Carottes, Courgettes, Fèves de Soja, Haricots Verts, Choux Chinois, Soja	22.50 €
FILET DE SAINT-PIERRE & son Huile Vierge (Coriandre, Pignons, Oignons, Tomates)	23.00 €
TRANCHE DE THON SASHIMI snackée à la Plancha	21.50 €

MENU ENFANT (Pour les Bambins de Maximum 10 ans)

Steak haché / Frites Ou Nuggets / Frites Ou Pizza Jambon Fromage + Jus d'Orange, Ananas, Pomme, Sirop à l'Eau ou Coca Cola + Glace 1 boule	10,00 €
---	---------

DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE au Thé Vert	6.50 €
TIRAMISU Crème de Marron	6.00 €
GRATIN D'AUTOMNE	6.00 €
MI CUIT CHOCOLAT Cœur Caramel	6.50 €
CAFÉ GOURMAND Maison	9.00 €
MOUSSE CHOCOLAT au Beurre Salé	6.00 €

TRILOGIE DE FROMAGES & sa Salade à l'Huile de Truffe Chèvre, Roquefort & Camembert	6.00 €
--	--------

Coupe de glace

GLACES : Vanille, Chocolat, Barbe à Papa, Pistache, Caramel, Café,
Rhum – Raisins, Fraise
SORBETS : Cassis, Framboise, Citron

2 boules

3 boules

4.00 €

5.80 €



Menu
Découverte
32 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON au Pain d'Épices

Ou

SALADE NORVÉGIENNE

(Saumon Fumé, Haddock, Lieu Noir, Truite Fumée & Légumes Croquants)



MAGRET DE CANARD ENTIER Cidre & Pommes Confités

Ou

LOUP GRILLÉ AU FENOUIL cuit au Feu de Bois



TIRAMISU Crème de Marron

Ou

MI CUIT CHOCOLAT Cœur Caramel

côté jardin

RESTAURANT

PIZZAS

Toutes nos pizzas sont garnies d'olives noires, fond tomate ou crème

CALZONE : Emmental, jambon, œuf, tomates, champignons	13.50 €
FOCACCIA : Mozzarella Castellano, tomates fraîches, jambon cru, parmesan, pesto (sans fond tomate ou crème)	13.50 €
CORSICA : Emmental, Figatelli, brousse, tomates cerise	14.00 €
SAVOYARDE : Emmental, lardons, champignons, reblochon, oignons	14.00 €
CAPRINE : Emmental, champignons, lardons, fromage de chèvre et miel	13.50 €
CHORIZO : Emmental, chorizo, poivrons cuisinés	13.50 €
CALABRAISE : Emmental, Mozzarella Castellano, tomates fraîches et persillade	13.50 €
ARMÉNIENNE : Viande hachée, poivrons, menthe (le tout cuisiné), Filet de Crème	14.00 €
VIVA CALVI : Emmental, fromage de chèvre, chorizo, figatelli	14.50 €
COURONNE À LA SÉTOISE : Supions cuisinés, sauce tomate liée à la rouille légèrement relevée, salade, tomates cerise	13.50 €
*NORDIQUE : Oignons, Champignons, Saumon Fumé	14.50 €
*L'IMPÉRIALE : Oignons, Magret Fumé, Pommes Caramélisées, Foie Gras	14.50 €
NAPOLITAINE : Emmental, Mozzarella Castellano, tomates fraîches, anchois, câpres	14.50 €
MARGARITA : Mozzarella Castellano, olives	12.00 €
PARMESANE : Mozzarella Castellano, mesclun, jambon cru, copeaux de parmesan, tomates cerise, emmental, pesto	14.50 €
QUATRE FROMAGES : Emmental, fromage de chèvre, Mozzarella Castellano, Roquefort	14.50 €
ANCHOIS : Anchois, sauce tomate	11.00 €
FROMAGE : Emmental	12.00 €
ROYALE : Champignons, jambon, emmental	14.00 €
Supplément œuf	1.50 €
Supplément à emporter	1.50 €
<i>* Côté Nouveautés</i>	