



ENTRÉES/À PARTAGER

TZATZIKI MAISON € 6

Yaourt grec, concombres du var et ail

TARAMA MAISON € 8

Oeufs de cabillaud fumé

DADINIOS € 10

Croquettes de tapioca au parmesan et tomates confites

FRITURE DE JOLS € 12

Servis avec rouille

CEVICHE DE DAURADE € 16

et nectarines du Var

SALADE DE POULPE € 10

et olives Leccine

PALETTE IBÉRIQUE € 15

18 mois d'affinage, servie avec melon

FRAICHEUR

AUBERGINE CONFITE € 16

crème de Ricotta au citron
et légumes croquants

TOMATE BURATTA € 18

tomates du var, baratta des Pouilles

SALADE CAESAR € 23

romaine, parmesan, filets de poulet fermier
grillé, tomates confites, bacon, croûtons

FRUITS DE MER

6 CREVETTES € 15

BULOTS 200G € 12

6 HUITRES € 15

FINE DE CLAIRE N°3

COUTEAUX EN PERSILLADE € 8

MOULES GRATINÉES € 7

ASSIETTE DE POUTARGUE € 12

MENU DES PETITS

menu enfant jusqu'à 10 ans

POISSON DU JOUR OU POULET

frites de pommes de terre

FONDANT AU CHOCOLAT OU GLACE MAISON € 12



POISSONS

FISH & CHIPS € 17

Filet de lieu noir et sauce tartare

FRITTO MISTO € 22

Crevettes sauvages, chipirons, rouget et sardines

SARDINES MÉDITERRANÉE € 22

Sardines grillées fumées au romarin

SOLE GRILLÉE € 30

huile d'olive, citron et aneth

GAMBAS FLAMBÉES € 28

flambées au Pastis, 6 pièces

BROCHETTES & VIANDES

SOUFLAKIS € 18

brochettes de porc au citron thym et miel

BROCHETTES DE POULET € 18

Haut de cuisse mariné aigre douce

CARRÉ D'AGNEAU € 35

4 côtes, sauce miel et romarin

CÔTE DE BOEUF 2PERS. 1KG € 98

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES FRITES ALLUMETTES

TOMATES À LA PROVENÇALE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À L'HUILE D'OLIVE

SALADE DE MÂCHE

DESSERTS

GRANDE ÎLE FLOTTANTE € 8

BROOKIE, GLACE VANILLE
CAMEL € 8

MOUSSE CHOCO NOISETTE € 8

SALADE NECTARINES DU VAR
INFUSÉES À LA VERVEINE € 8

GLACE YAOURT, FRAISES DU
VAR AU BASILIC € 8

GLACES MAISON

CRÈMES GLACÉES € 3
Vanille, Chocolat, Confiture de lait

SORBETS € 3
Fraise, Abricot, Citron, Framboise