

## **ARDOISES À PARTAGER**

<b>Planche de la terre</b> Jambon ibérique, saucisson catalan, cabacero de Lomo, chorizo ibérique, pâté de cochon artisanal	<b>26,00€</b>
<b>Planche de la mer</b> Tartine saumon fumé crème citron, ceviche de loup, poulpe mariné, rillettes de thon crémeuses	<b>28,00€</b>
<b>Ardoise Club</b> Panier crudités anchoïade, focaccia pissaladière, wraps Caesar poulet, club fromage frais, légumes grillés	<b>24,00€</b>

## **ENTRÉES**

<b>Tartare de thon rouge et avocat, pommes acidulées marinées au citron vert</b>	<b>14,00€</b>
<b>Gondole de légumes du soleil rôtis à l'huile d'olive, jus de ratatouille</b>	<b>14,00€</b>
<b>Fondant de soupe de poissons de roche, tartare de loup, crème fouettée aux agrumes *</b>	<b>14,00€</b>
<b>Jerky de bœuf en carpaccio aux pétales de parmesan et huile d'olive</b>	<b>13,50€</b>
<b>Palourdes à la crème au thym *</b>	<b>16,00€</b>
<b>Tartare de thon servi en plat principal</b>	<b>21,00€</b>
<b>Jerky de bœuf servi en plat principal</b>	<b>19,50€</b>

## **SALADES**

<b>Salade Caesar</b> Poulet crispy ou saumon fumé maison, anchois, croûtons, câprons, parmesan, salade	<b>16,00€</b>
<b>Buddha bowl</b> Quinoa, saumon fumé, chou chinois, avocat, carotte, courgette, brocolis, concombre, noisettes, vinaigrette sésame soja	<b>17,00€</b>
<b>Ribambelle de tomates anciennes, mozzarella au basilic, pignons et huile d'olive premium</b>	<b>18,00€</b>

## **MER**

<b>Filet de loup à la plancha, jus d'olive Taggiasca, petits artichauts à la boutargue</b>	<b>24,00€</b>
<b>Poulpe à la plancha à la provençale, réduction de vin rouge, pommes de terre rôties à l'ail et au thym</b>	<b>22,00€</b>
<b>Pavé de maigre snacké à la provençale, compotée d'ail confit à l'huile d'olive, légumes confits</b> Poisson de la ferme des Tamaris à La Seyne-sur-Mer	<b>25,00€</b>
<b>Gambas XXL à la provençale, tagliatelles au jus de cuisson *</b> Ail, persil, beurre, huile d'olive	<b>34,00€</b>
<b>Linguines aux palourdes (grosses) juste persillées et huile d'olive</b>	<b>23,50€</b>



\* = Hors menu

## TERRE

<b>Côtelettes d'agneau de Sisteron grillées au thym, jus d'herbes, tian de tomates confites à la provençale</b>	<b>25,50€</b>
<b>Côte de veau cuite doucement au beurre demi-sel, jus de champignons dorés, frites de polenta (+ 4 €)</b>	<b>28,00€</b>
<b>Burger de bœuf Charolais, sauce au Pélardon crémeux, pancetta, oignon, oignons confits, salade, tomate, cornichon, sauce Ketchup, moutarde, frites fraîches *</b>	<b>21,00€</b>
<b>Faux-filet d'Aubrac au crumble d'oignons, échalotte confite, jus de viande réduit, pommes de terre rôties (+ 2 €)</b>	<b>27,00€</b>
<b>Risotto aux légumes provençaux et éclats de noisettes du Piémont burrata crémeuse</b>	<b>21 00€</b>

## PIECES À PARTAGER

<b>Côte de bœuf Simmental 1kg + os à moelle + béarnaise + accomp. au choix</b>	<b>68,00€</b>
<b>Loup de Tamaris + sauce rémoulade + accomp. au choix</b>	<b>7,00€ les 100g</b>

### **GARNITURES EN SUPPLÉMENT AU CHOIX - 3€ -**

Frites fraîches	Pâtes
Légumes de saison grillés	Frites de polenta
Salade verte	Pommes de terre rôties

## DESSERTS

<b>Planche de fromages affinés pour 2 *</b>	<b>15,00€</b>
<b>Le Citron en trompe-l'œil</b>	<b>9,00€</b>
<b>Moelleux cœur coulant chocolat 65%, glace vanille</b>	<b>9,00€</b>
<b>Vacherin maison vanille fraise</b>	<b>9,00€</b>
<b>Café gourmand *</b>	<b>9,00€</b>
Moelleux chocolat, panna cotta piña colada, boule de glace, navette, fraise coque chocolat	
<b>Ardoise de fruits frais de saison pour 2 *</b>	<b>15,00€</b>

**Glaces et sorbets** **2 boules 5,50 € / 3 boules 6,80 €**

**Glaces\* : vanille, chocolat, café, pistache salée, navette**

**Sorbets\* : fraise, ananas menthe, melon, coco, citron**

### **MENU ENFANT - 12€ -**

#### **Plat**

(viande, poisson, ou pâtes)

**+ dessert**

(glace ou fromage blanc)