

# Nos tapas

Assiette de tapas	8€50
<i>Beignets de crevettes, calamars à la romaine, beignets d'oignons, accras de morue</i>	
Planche Iberique	14€00
<i>Jambon Gran Reserva, chorizo Iberico, Angus séché, lomo, chorizo grillé, pain focaccia</i>	
Tapas de la Mer	14€00
<i>Seiches poêlées au Figatelli, moules à l'escabèche, poulpe mariné, crevettes à la thai, pain focaccia</i>	
Saint Marcelin affiné, tomates cerises marinées, frites de patates douces	12€00

# Nos entrées

Soupe de poissons maison	12€50
<i>Avec sa rouille et ses croûtons</i>	
Gravlaks de saumon à l'aneth	12€50
<i>Filets de saumon marinés à l'aneth</i>	
Moules farcies à la Provençale	10€00
Tartine de chèvre chaud à la Provençale	14€00
<i>Bruschetta, ratatouille fine, tomates, fromage de chèvre, pesto</i>	
Salade César	13€50
<i>Salade, filets de poulet rôtis, œufs durs, tomates, croûtons, parmesan, sauce césar</i>	
Salade Italienne	11€50
<i>Salade, tomates séchées, tomates, pignons, poivrons grillés, jambon cru, gressin, copeaux de parmesan, pesto</i>	
Camembert rôti	12€50
Tomate mozzarella	11€00
<i>Cœur de bœuf, mozzarella Burratina, jambon Gran Reserva, pesto</i>	
Carpaccio de bœuf charolais (origine France), Salade verte	

# Nos plats Poissons

Tagliatelles fraîches de Saint Jacques à la provençale	20€00
Poêlée de noix de Saint Jacques <i>Beurre d'agrumes</i>	20€00
Gambas grillées au beurre d'anis vert	18€50
Marmite du pêcheur <i>Gambas, moules, noix de St Jacques, filets de poissons</i>	20€50
Médailon de lotte fraîche grillée aux coques et crème d'oursins	21€00
Loup ou dorade grillé(e)	17€00
Sole grillée, beurre citronné, pommes vapeur	19€00
Thon frais grillé sauce romesco	19€00
Poisson du marché grillé (au poid) les 100gr <i>Selon arrivage poisson sauvage ou de ligne</i>	8€00
Penne fraîche au pesto	13€00

# Nos plats viandes

Tartare de bœuf charolais, haché au couteau – origine France	13€50
Magret de canard grillé sauce cèpes – origine France <i>Ecrasé de pomme de terre à la truffe d'été</i>	18€50
Entrecôte grillée (250g) – origine Autriche / Allemagne	16€50
Côtes d'agneau grillées – origine Ecosse	16€50
Côte de veau grillée (400g) – origine France <i>sauce girolles, écrasé de pomme de terre à la truffe d'été</i>	25€00
Fricassée de ris de veau aux morilles – origine France <i>Tagliatelles fraîches</i>	21€50
Côte de bœuf grillée (500gr) – origine Autriche / Allemagne	25€00
Rognons de veau aux échalotes confites et pommes grenailles	17€00

# Notre menu enfant

10€00

**Boisson**      Sirop à l'eau

**Plat**              Steak haché - croque Monsieur – jambon blanc –  
nuggets filet de poisson – nuggets filet de poulet – pâtes au beurre

**Dessert**        Glace 1 boule - yaourt nature – compote

## Nos desserts maison

Dôme au citron

7€20

Tarte Tatin aux poires caramélisées

7€20

    Glace vanille, chantilly, sauce caramel

Tiramisu au spéculos

7€20

Moelleux au chocolat

7€20

    Crème Anglaise, glace vanille

Tarte Tropézienne du pâtissier du Lavandou

7€20

Pâtisserie du jour

6€00

Café gourmet

8€50

    Moelleux - crème brûlée - tiramisu, financier, cookies

Carpaccio de fruits

8€00

Assiette de fromages

8€00

    Chèvre – Gorgonzola – Camembert – Saint Marcelin



# Nos glaces

Les Parfums :

Vanille - chocolat - café - pistache - rhum raisin - citron - fraise - framboise - cassis  
Banane - poire - noix de coco - caramel - menthe chocolat

1 boule	1€90
2 boules	3€30
3 boules	4€30
Supp. chantilly	0€50

# Nos Coupes

<b>Coupe des îles</b> banane, 1 boule coco, 1 boule caramel salé, 1 boule vanille, caramel liquide, chantilly	7€50
<b>Chocolat liégeois</b> 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	6€80
<b>Café liégeois</b> 2 boules café, 1 boule vanille, café, chantilly	6€80
<b>Banana split</b> banane, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule fraise, chantilly	7€50
<b>Dame blanche</b> 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	6€50
<b>Coupe colonel</b> 2 sorbet citron, vodka	7€50



# Nos apéritifs

( Supp soda 0€50 )

Apéritif maison	15cl	3€10
Pastis 51, Ricard	3cl	3€10
Martini rouge ou blanc	4cl	3€10
Campari	6cl	3€50
Campari orange	16cl	4€00
Américano maison	16cl	6€70
Bitter	6cl	3€10
Muscat, Porto, Suze		3€10
Whisky JB - Get 27 - Baileys - Gin	4cl	4€90
Kir	12cl	3€10
Kir Royal	10cl	6€50
Cognac - Armagnac - Calvados	4cl	6€50
Grand Marnier – Cointreau	4cl	6€00
Poire		6€00
Marc de Provence		6€00
Cocktail Alcool		7€80
Coupe de champagne	10cl	6€00
Locret-Lachaud		40€00

# Nos bières

Galopin	15cl	2€40
Pression 1664	25cl	3€20
Panache	25cl	3€10
Picon bière	25cl	3€70

# Nos boissons fraîches

Vittel	¼	
Thonon	75cl	2€50
Chateldon	75cl	4€20
San Pellegrino	100cl	4€80
Coca-cola – Coca-cola Light – Zéro	33cl	4€90
Orangina	25cl	3€10
Schweppes – Perrier 33cl – Limonade		3€00
Jus de fruits	25cl	3€00
<i>ananas - abricot - pamplemousse - orange - pomme - tomate - ACE</i>		3€00
Orange pressée		4€00
Citron pressé		3€50
Virgin Mojito		6€00
Cocktail sans alcool		5€50



# Nos vins

St André de Figuière

*Rouge 2015, Rosé 2016, Blanc 2016*

50cl

75cl

Domaine de L'Angueiroun

*Rouge 2016, Rosé 2016, Blanc 2016*

75cl

Chablis – Domaine Christian Moreau Père & Fils

*Blanc 2014*

Le verre

75cl

Château Minuty – Cru classé de la presqu'île de St Tropez

*Rouge 2013, Rosé 2014, Blanc 2014*

50cl

75cl

Pichet *Rouge, Rosé, Blanc*

Le verre

25cl

50cl

Bordeaux – Château Villa Bel-Air Graves 2012

75cl

Château Léoube

*vin Bio rouge 2015, rosé 2015, blanc 2014/2015*

50cl

17€00

75cl

22€00

Calligraphie Léoube

*Vin Bio rosé 2015, rouge 2013*

75cl

22€00

Château Minuty Or

*Rouge 2014, rosé 2015, blanc 2016*

75cl

6€00

33€00

23€50

33€00

2€80

5€50

8€00

35€00

20€00

30€00

38€00

45€00



# Restaurant Le Jardin



les pieds dans l'eau

Mylène, Eric CERASE & toute leur équipe  
vous proposent leur carte de saison 2017.

Bon Appétit !

