

# *Le Déjeuner Fraîcheur Du Sainte Anne*

## **Les Entrées :**

Carpaccio de Tomates de couleurs et  
Mozzarella Di Bufala – 13€

Gaspacho de Légumes d'été et  
Gambas, Chantilly Basilic – 12€

Saumon Label Rouge d'Écosse fumé par  
nos soins, Crème Citron/Ciboulette – 14€

Céviche de Loup Parfumé au lait de  
coco – 13€

## **Les Salades (portion plat) :**

Carpaccio de Tomates de couleurs et  
Mozzarella Di Bufala – 19€

Salade César au Poulet ou Gambas – 16€

Céviche de Loup Parfumé au lait de  
coco – 19€

## **Les Plats :**

La Daurade Rôtie entière (env. 350gr), Petits Légumes et Sauce Vierge – 24€

Dos de Cabillaud rôti et Risotto crémeux aux champignons – 22€

Noix d'Entrecôte de Bœuf de Galice 100% Rubia Gallega - Origine Espagne -  
Ecrasé de pomme de terre fumées et sauce échalotes au parfum de truffes – 30€

**- La suggestion du Jour à L'ardoise -**

**- Les Pâtes du Jour à L'ardoise -**

## **Les Desserts :**

La Tarte Citron – 11€

Notre version du Snickers – 12€

Le Tiramisu – 11€

Le Café (ou Thé) Gourmand – 12€

### **Pour les Minots (- de 13 ans) : 12€**

Soit un filet de poisson blanc ou steak haché ou jambon blanc

Servi avec au choix des pâtes, des frites ou une assiette de légumes

Pour le dessert deux parfums de glace au choix

Prix Nets en Euros, Service compris

\*Les cartes complètes des vins et des boissons sont disponibles sur demande

# Le Déjeuner Fraîcheur Du Sainte Anne

## Extraits de la carte des vins\*

Le Domaine de l'île de Porquerolles,  
AOC côtes de Provence, Sébastien Le Ber 75cl  
2018, Rosé – 35€ ; 2018, Blanc – 36€ ; 2016, Rouge – 36€

### Rosés :

2017, Les Deux Anges/ Château de l'Escarelle,  
AOP Côteaux Varois – 32€

2018, Domaine du Jas d'Esclans, AOP Côte de Provence,  
Famille De Wulf – 39€

### Blancs :

2016, Domaine d'Élise, AOC Chablis, Frédéric Prain – 37€

2018, Domaine Gayda/ Flying Solo, IGP pays d'OC – 26€

2017, AOP St Joseph, Stéphane Montez – 47€

2016, Le Clos Saint-Vincent,  
AOC vin de Bellet, Gio Sergi – 52€

2016, AOC Sancerre/Les calcaires, Lucien Crochet – 41€

### Rouges :

2017, Domaine Combier  
AOC Crozes Hermitage – 39€

2016, Le temps est Venu, AOC Côtes du Rhône,  
Stéphane Ogier – 29€

2016, Tour de Pierres/ Ermitage du Pic Saint Loup,  
AOC Languedoc – 36€

2016, Les Vieilles Vignes, AOC Givry 1<sup>er</sup> Cru,  
Michel Sarrazin – 45€

2017, Terres dorées, AOC moulin à vent, Jean Paul Brun – 41€

2018, You Fuck my wine, Vin de France, Fabien Jouvès – 35€

## Extraits de la Carte des Boissons\*

Bière Artisanale de Porquerolles 33cl  
De Guillaume et Cassandra  
Blanche, Blonde ou Ambré– 6€

Bière pression Heineken  
25cl – 4€ / 50cl – 8€

Le vin du Domaine de l'île de Porquerolles,  
AOC Côtes de Provence 12cl  
Rosé, Blanc ou Rouge – 6€

Kir vin Blanc (Cassis, Framboise, Pêche) 12cl – 4€

Kir Royal – 12€

Apérol ou St Germain Spritz – 11€

Les Jus de Fruits Artisanaux Charles Papillon 25cl – 5.5€  
Orange, Pomme, Framboise,  
Pêche de Vigne, Abricot, Tomates

Vittel, Perrier Fines Bulles 100cl – 6€ ; 50cl – 4€  
Chateldon 75cl – 7€

Café, Décaféiné, Noisette – 2.5€

Prix Nets en Euros, Service compris

\*Les cartes complètes des vins et des boissons sont disponibles sur demande

## La Carte des boissons