

Le Déjeuner Fraîcheur Du Sainte Anne

Les Entrées :

La Bouillabaisse en entrée, daurade marinée et en mousseline safranée,
Soupe chaude de crabe – 14€

Soupe forestière au cèpes, crémeux noix et pépites de foie gras poêlées – 14€

Saumon Label Rouge d'Écosse fumé par nos soins, Crème Citron/Ciboulette – 15€

Nem croustillant au Poulpe, Olives noires et émulsion légère à l'ail – 14€

Les Plats :

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

Noix d'Entrecôte de Bœuf Black Angus - Origine Argentine -
Purée de pomme de terre à la sauce Tartufatta et jus de viande – 30€

- La suggestion du Jour à L'ardoise -

- Les Pâtes du Jour à L'ardoise -

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

Les Desserts :

La Tarte Citron – 11€

Le Café (ou Thé) Gourmand – 12€

Moelleux chocolat, sauce caramel et glace Vanille – 12€

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
75 cl : 2018, Rosé – 35€ ; 2018, Blanc – 36€ ; 2016, Rouge – 36€
50 cl : 2018, Rosé – 24€ ; 2018, Blanc – 26€ ; 2016, Rouge – 26€

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 :

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€

2017, Tour de Pierres/ Ermitage du Pic Saint Loup,
AOC Languedoc – 36€

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
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€