

Le Déjeuner Fraîcheur Du Sainte Anne

Les Entrées :

Les Tomates de l'île et Mozzarella
Di Bufala – 12€

Gaspacho de Légumes du Marché des
Copains, Chantilly Basilic – 11€

Le Carpaccio de Poulpe et Chorizo
Ibérique, Légumes croquants – 13€

Fraîcheur de chair de Tourteau aux
Parfums de Bouillabaisse – 13€

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

Les Plats :

Le Loup d'élevage de Méditerranée Rôti
entier (env. 350gr), Petits Légumes – 24€

Dos de Cabillaud et Mousse légère de
Bourride, Courgettes de l'île – 22€

Noix d'Entrecôte Black Angus
d'Argentine, Gnocchi et poêlée de
champignons – 23€

- La suggestion du Jour à L'ardoise -

Les Desserts :

La Tarte Citron et Sorbet Framboise – 12€

Soupe de Fruits du Moment – 11€

Le Café (ou Thé) Gourmand – 11,50€

Notre version du Snickers – 12€

Extraits de la carte des vins*

Le Domaine de l'île de Porquerolles,
AOC côtes de Provence, Sébastien Le Ber 75cl
2017, Rosé – 33€ ; 2017, Blanc – 35€ ; 2015, Rouge – 35€

Rosés :

2017, Grand Classique/ Domaine Gavoty,
AOP Côtes de Provence – 27€

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

Blancs :

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

2016, Domaine de Mouscaillo,
AOP Limoux, Marie Claire Fort – 43€

2016, Le Clos Saint-Vincent,
AOC vin de Bellet, Gio Sergi – 49€

Rouges :

2016, Domaine Combier
AOC Crozes Hermitage – 38€

2016, Tour de Pierres/ Ermitage du Pic Saint Loup,
AOC Languedoc – 32€

2017, Les Sorcières du Clos des Fées,
AOP Côtes du Roussillon, Hervé Bizeul – 34€

Pour les Minots : 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

Extraits de la Carte des Boissons*

Bière Artisanale de Porquerolles 33cl
Blonde ou ambrée – 6€

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€

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, Servis compris

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