

# Nos tapas

Assiette de tapas <i>Beignets de crevettes, calamars à la romaine, beignets d'oignons, accras de morue</i>	8€50
Planche Iberique <i>Jambon Gran Reserva, chorizo Iberico, Angus séché, lomo, chorizo grillé, pain focaccia</i>	14€00
Emincé de poulpe mariné au piment d'espelette	10€00
Seiches sautées en persillade	9€50
Brie coulant sur son pain de campagne	14€00

# Nos entrées

Soupe de poissons maison <i>Avec sa rouille et ses croûtons</i>	13€00
Gravlaks de saumon aux Baies Roses et Vodka	13€50
Moules farcies à la Provençale	10€00
Salade de chèvre chaud à l'oeuf coulant <i>Salade, fromage de chèvre, lardons, oignon, œuf molé, tomates</i>	13€50
Salade César <i>Salade, filets de poulet rôtis, anchois, œufs durs, tomates, croûtons, parmesan, sauce césar</i>	14€00
Salade du Soleil au pesto <i>Salade, aubergines grillées, tomates séchées, poivrons grillés, courgettes grillées, oignon frais</i>	12€00
Tomate mozzarella <i>Cœur de bœuf, mozzarella Burratina, jambon Gran Reserva, pesto</i>	13€00
Carpaccio de bœuf charolais (origine France) <i>Salade verte, copeaux de parmesan, pignons, pesto</i>	11€00
Melon au Jambon Iberique	12€00
Foie gras de canard au torchon maison (origine France) <i>Toast, Confit d'oignons</i>	18€00
	12€00

# Nos plats Poissons

Brochette de Lotte et St Jacques au Beurre Nantais	22€00
Poêlée de noix de Saint Jacques au Noilly	24€00
Loup ou dorade grillé(e)	17€00
Sole grillée - Beurre fondu <i>Tomate provençale, pomme vapeur</i>	20€00
Gambas grillées beurre d'Anis vert	18€50
Thon frais grillé Romesco	19€00
Tataki de Thon – Sauce Teriyaki <i>Salade de Boulgour</i>	19€00
Marmite du pêcheur	21€00
Poisson du marché grillé (au poid) les 100gr <i>Selon arrivage poisson sauvage ou de ligne</i>	7€50
Tagliatelles fraîches aux St Jacques à la Provençale <i>Saint Jacques, parmesan, persil, ail</i>	22€00
Pennes au pesto <i>Pennes Fraîches, parmesan, pesto</i>	12€50

# Nos plats viandes

Tartare de bœuf charolais, haché au couteau – origine France	14€00
Tartare de bœuf aller et retour – origine France <i>Tartare, Chèvre, pignons, pesto</i>	17€00
Magret de canard sauté – origine France <i>Cèpes, pommes de terre, pommes, foie gras, ail, persil</i>	20€00
Entrecôte grillée (250g) – origine Autriche / Allemagne	17€00
Côtes d'agneau grillées – origine Ecosse	25€00
Côte de veau grillée(400g)aux girolles – origine France	25€00
Côte de bœuf grillée (500gr) – origine Autriche / Allemagne	23€00
Ris de Veau aux Morilles et Tagliatelles Fraiches – origine Pays Bas / France	

Ouf Burger au Gorgonzola – origine France

15€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

Tarte Tatin pommes et abricots

*Glace vanille, chantilly*

7€50

Tiramisu au spéculos

7€50

Moelleux au chocolat

*Crème Anglaise, glace vanille, chantilly*

7€50

Tarte Tropézienne du pâtissier du Lavandou

7€50

Pâtisserie du jour

6€50

Carpaccio d'ananas

*Glace mangue, chantilly, caramel*

8€00

Cheesecake et son coulis

7€50

Café gourmet

*Moelleux, crème brûlée, tartelette citron, cannelé, macaron caramel*

9€00

Assiette de fromages

*Brie – Gorgonzola – Chèvre – Saint Marcellin*

8€50



# Nos glaces

Les Parfums :

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

1 boule	2€00
2 boules	3€50
3 boules	4€70
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 boules sorbet citron, vodka	7€50



# Nos apéritifs

Apéritif maison	15cl	3€30
Pastis 51, Ricard	3cl	3€10
Martini rouge ou blanc	4cl	3€30
Campari	6cl	4€00
Campari orange	16cl	4€30
Américano maison	16cl	6€80
Bitter	6cl	3€10
Spritz		6€20
Muscat, Porto, Suze		3€20
Whisky JB - Get 27 - Baileys - Gin	4cl	5€00
Kir	12cl	3€30
Kir Royal	10cl	6€80
Cognac - Armagnac - Calvados	4cl	6€60
Grand Marnier – Cointreau	4cl	6€00
Poire		6€20
Marc de Provence		6€60
Cocktail Alcool		7€90
Coupe de champagne	10cl	6€50
Locret-Lachaud		42€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	2€50
Thonon	75cl	4€30
Chateldon	75cl	4€90
San Pellegrino	100cl	4€90
Coca-cola – Coca-cola Zéro	33cl	3€10
Orangina	25cl	3€00
Schweppes – Perrier 33cl – Limonade		3€00
Jus de fruits	25cl	3€00
<i>ananas - abricot - pamplemousse - orange - pomme - tomate - ACE</i>		
Orange pressée		4€00
Citron pressé		3€50
Virgin Mojito		6€50
Cocktail sans alcool		5€50



# Nos vins

St André de Figuière		
<i>Rouge 2016, Rosé 2017, Blanc 2017</i>	50cl	18€50
	75cl	23€00
Domaine de L'Angueiroun		
<i>Rouge 2016, Rosé 2017, Blanc 2017</i>	75cl	22€00
Chablis – Domaine Christian Moreau Père & Fils		
<i>Blanc 2016</i>	Le verre	6€50
	75cl	35€00
Château Minuty – Cru classé de la presqu'île de St Tropez		
<i>Rouge 2016, Rosé 2017, Blanc 2017</i>	50cl	24€00
	75cl	33€00
Pichet <i>Rouge, Rosé, Blanc</i>	Le verre	2€90
	25cl	5€50
	50cl	8€00
Bordeaux Rouge - Château Villa Bel-Air Graves 2013	75cl	36€00
Château Léoube		
<i>vin Bio rouge 2016, rosé 2017, blanc 2017</i>	50cl	21€00
	75cl	31€00
Château Minuty Or		
<i>Rouge 2015, rosé 2017, blanc 2016</i>	75cl	46€00



# Restaurant Le Jardin



les pieds dans l'eau

Mylène, Eric CERASE & toute leur équipe  
vous proposent leur carte de saison 2018.

Bon Appétit !

