



ENTRÉES

VELOUTÉ ORANGE
& CUMIN 15

Carottes, pommes de terre,
orange et cumin Bio

BROCAMOL TERRE & MER 16

Saucisson de poulpe
et cochon noir de la Maison
Mathieu, brocolis Bio

MAKI PROVENÇAL 17

Poisson de la Méditerranée,
fromage de chèvre du Rove
(A.O.P.), roquette et sa vinaigrette
de butternut Bio

PLATS

FILET DE POISSON
EN TATAKI 29

Poisson de la Méditerranée
parfumé au gingembre, sésame
torréfié, marinade soya et zeste de
citron Bio

PARMENTIER VÉGÉTAL 21

Lentilles corail et légumes frits,
sarrasin grillé Bio

ROGNONADE D'AGNEAU
3 TEMPS 29

Agneau de la Crau
mariné - fumé - rôti,
crème de moutarde à l'ancienne

Nos plats sont accompagnés de
légumes Bio de la Ferme du
Potagerome à Roquevaire

DESSERTS

& FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 10

De nos régions - lait cru,
fabrication artisanale

L'IMPÉRIAL AU CHOCOLAT 8

Ganache chocolat noir Bio
(sans gluten et sans lactose)

LE CAKE AU CITRON 8

Citrons Bio du Var, sorbet citron,
herbes fraîches

LES SORBETS 8

Fabrication artisanale Bio de chez
Potagerome (orange amère,
framboise, verveine, fenouil,
romarin...)

**Nous cuisinons avec amour des produit frais
et en direct des producteurs Bio locaux.
Nous adaptons nos plats sur demande**  



Restaurant labellisé Ecotable (3 macarons) et
partenaire de l'Agence Bio - www.agencebio.org