

POUR PICORER

Olivade	6,00 €
Rillettes de sardines, croûtons	8,50 €
Supions persillés	15,00 €
Pilons de poulet marinés, sweet chili sauce	15,50 €
Croquettes de petits pois , sauce yaourt à la menthe	14,00 €

CÔTÉ FROID

La Méditerranée, boulgour, lentilles vertes, brunoise de légumes croquants, féta, graines de tournesol, vinaigrette au curry, pousse de soja, oeuf.
18,50 €

Salade Brutus, sauce blanche, tomates cerise, copeaux de grana padano, croûtons, aiguillette de poulet pané aux corn flakes, concombre.
22,50 €

Tartare de Boeuf à l'asiatique, salade. 25,90 €

CÔTÉ CHAUD

Les Ribs, confits à basse température, sauce barbecue, coleslaw maison, cacahuètes, frites. 32,50 €

La Daurade, royale en filet, sauce vierge, aubergine parmesane, potatoes maison. 30,90 €

Le Thon, mi cuit à la plancha, sauce coco-citron vert, riz et purée de carottes. 28,90 €

SELON ARRIVAGE...

Poisson sauvage, entier à partager, rôti au four,
servi avec un assortiment de garnitures, sauce du jour, découpé par nos soins.
(Environ 1kg/pièce) 14,50 € les 100gr

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans max)

Aiguillette de poulet panée ou poisson pané, frites 12,90 €
Glace enfant
Assiette d'accompagnement supplémentaire : légumes, riz, frites 6,50 €

Nous vous informons que nous n'acceptons ni les tickets restaurants, ni les chèques vacances

DESSERTS (MAISON)

Pavlova aux fruits rouges infusés verveine 10,00 €
Le Chocolat, mousse au chocolat, streusel cacao 10,00 €
Le Flan coco, agrumes 10,00 €

Glaces artisanales (de chez **Coco Frio**, Porquerolles)

1 boule	3,50 €
2 boules	6,80 €
3 boules	9,00 €
supplément chantilly	1€

Vanille, chocolat, fraise, citron vert , coco, châtaigne, café, figue, passion,
yaourt, mangue

La Plage (yaourt, mangue, passion, coulis de fruits rouges, crème fouettée)	11,00 €
La Coupe Porquerolles (figue, châtaigne, vanille, amandes concassées, crème fouettée)	11,00 €
Café ou chocolat liégeois	10,00 €
Le colonel	12,50 €

Nous vous informons que nous n'acceptons ni les tickets restaurants, ni les chèques vacances

LES BOISSONS

LES SPRITZ

Limon Spritz: Limoncello, prosecco, eau pétillante	12,00€
French Spritz: Suze, St germain, prosecco, eau pétillante	12,00€
Aperol, prosecco, eau pétillante	12,00€

COCKTAILS

Le Cocktail de fruits: orange, banane, framboise	8,90€
> avec rhum	10,90€
Gin&Tonic: au choix <i>Beefeater/Hendricks/bombay sapphire</i> , tonic	13,00€
Les Classics: Mojito, Caipirinha, Planteur maison, Espresso Martini, Moscow ou Jamaican mule, Pimm's limonade etc.	14,00€
Les Shorts drinks: Ti punch, negroni, americano etc.	9,90€

LES ALCOOLS

Pression (Heineken)	
25 cl	5,00€
50 cl	9,50€
Pression (Affligem blanche)	
25 cl	5,50€
50 cl	10,00€
Bière Artisanale Bière de La Rade	8,50€
Pastis 51 / Ricard / Martini / Campari	4,50€
Get 27 / Limoncello	6,00€
Jack Daniel's / Amaretto / Calvados / Baileys	8,00€
Diplomatico / Tequila <i>Olmecca</i> / Vodka <i>Belvedere</i>	10,00€

L'EAU

Eau filtrée plate ou gazeuse 75cl	3,50 €
-----------------------------------	--------

LES SOFTS

Sirop	2,50 €
Orangina, Coca, Schweppes, Schweppes agrumes, Fuze Tea	4,50 €
Perrier	4,20 €
Jus de fruits (Granini) Orange / Pomme / Abricot / Ananas / Tomate	4,20 €
Limonade	3,80 €
Diabolo	4,00 €

LES VINS

VIN AU VERRE

Domaine La Courtade: cuvée Les Terrasses - Porquerolles

6,50€

LES ROSÉS

50 cl

75 cl

Magnum

La Courtade - Porquerolles (AB)

A.O.C. Côte de Provence

Cuvée Les Terrasses

22,00€

32,00€

6,00€

Domaine de l'Ile - Porquerolles - (AB)

A.O.C. Côtes de Provence

38,00 €

Château la Tour de l'Evêque - (AB)

Cuvée Pétale de Rose

A.O.C. Côtes de Provence

43,00 €

LES BLANCS

50 cl

75 cl

Magnum

La Courtade - Porquerolles (AB)

A.O.C. Côte de Provence

Cuvée Les Terrasses

25,00€

35,00€

72,00€

Cuvée *La Courtade*

59,00€

Château des Fines Roches

A.O.C. Châteauneuf-du-Pape

Notes florales

9,50 €

57,00 €

Les Combes Cachées - Combe Violon

A.O.P Minervois

Vin Biologique

Élégant, fleurs blanches et fruits à chair blanche

46,00 €

LES ROUGES

75 cl

La Courtade - Porquerolles (AB)

A.O.C. Côte de Provence

Cuvée Les Terrasses

Cuvée *La Courtade*

35,50€

64,00€

Domaine Les Combes Cachées - Combe Marie

A.O.C Minervois

Vin bio Malbec

Coup de coeur, léger et fruité

38,00 €

La curiosité de Lauriole

A.O.C Languedoc

Fruits rouges, bouche en douceur

31,00 €

Château La Tour de L'évêque - Noir et Or

A.O.C Côtes de Provence

Vin bio

59,00 €

CHAMPAGNE

75 cl

Veuve Clicquot au verre

16,00 €

De Venoge, cuvée Princes, blanc de blanc

160,00 €

ALLERGENES

- 1- GLUTEN
- 2- CRUSTACES
- 3- OEUFS
- 4- POISSON
- 5- ARACHIDE
- 6- SOJA
- 7- LAIT
- 8- FRUITS A COQUE
- 9- CELERI
- 10- MOUTARDE
- 11- SESAME
- 12- SULFITES
- 13- LUPIN
- 14- MOLLUSQUE

OLIVADE: 1

RILLETES DE SARDINE: 1-4-7

SUPIONS: 14

PILON POULET: 1-5-6-11

CROQUETTES P.POIS: 1-3-7

MEDITERRANNEE: 3-5-6-7-8

JULIUS: 7-8-6-3-9-10

TARTARE DE BOEUF ASIATIQUE: 5-6-11

RIBS:1-3-10-6-5

DAURADE: 4-7

MI-CUIT DE THON: 1-4-6-7

PAVLOVA: 3-7

CHOCOLAT: 3-7

FLANC COCO: 3-7

Nous informons que cette liste née concerne les 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans nos préparations. Aussi, malgré toutes nos précautionnons ne pouvons garantir l'absence de traces de ces allergènes.