

NOS METS

Les entrées

<i>Fleurs de courgette farcies à la ricotta, pesto trapanese</i>	<i>11,00€</i>
<i>Stacciatella de burrata, tomates et pêche rôties, basilic frit et pignons de pin</i>	<i>11,00€</i>
<i>Salade de melon, chips de jambon cru, crème de mozzarella, vinaigrette au porto</i>	<i>12,00€</i>
<i>Tartelette de légumes d'été grillés, confit d'oignon et vinaigrette au basilic</i>	<i>12,00€</i>

Les plats

<i>Retour de pêche en homardine, légumes à la plancha</i>	<i>25,00€</i>
<i>Tartare de poisson du moment, sauce yaourt, vierge de légumes, tomates et mangue à l'huile d'olive au thym</i>	<i>23,00€</i>
<i>Tartare de bœuf au couteau , persillade et ses frites maison</i>	<i>19,00€</i>
<i>Entrecôte-300 g- jus de viande au poivre vert et frites maison</i>	<i>26,00€</i>
<i>Burger du moulin et frites maison</i>	<i>16,00€</i>
<i>Chiffonnade de veau basse température, crémeux d'ail noir, chips d'aubergine et frites maison</i>	<i>25,00€</i>
<i>Salade Caesar au poulet frit</i>	<i>17,00€</i>
<i>Camembert rôti au miel et chorizo, focaccia au romarin et charcuterie</i>	<i>18,00€</i>
<i>Salade coeur de bœuf, melon, jambon cru, mozzarella di buffala, pesto aux pignons de pin</i>	<i>18,00€</i>
<i>Assiette végétarienne du moment</i>	<i>18,00€</i>

Les desserts

<i>Mousse givrée au citron, fruits de saison et streusel aux amandes</i>	<i>10,00€</i>
<i>Mille-feuille au chocolat et gianduja aux noisettes</i>	<i>11,00€</i>
<i>Pavlova, crème légère et fruits rouges</i>	<i>12,00€</i>
<i>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</i>	<i>10,00€</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>11,00€</i>

Les glaces

<i>Les sorbets :</i>	<i>citron, framboise, fraise, mangue, fruits de la passion</i>
<i>Les crèmes glacées :</i>	<i>vanille, chocolat, pistache, menthe, café, caramel</i>
	<i>1 boule 3,00€, 2 boules 5,00€, 3 boules 7,00€</i>

LA CAVE

LES VINS DE PROVENCE

Les Rosés

Villa Bagatelle 2023 75cl 23,00€
Cuvée Solène – IGP Méditerranée

Charmes des Demoiselles 2023 75cl 27,00€
Côtes de Provence – La Motte

Domaine de Marchandise 2023 75cl 26,00€
Côtes de Provence – Roquebrune-sur-Argens

Domaine de l'Eouve 2023 75cl 27,00€
Côtes de Provence – La Motte

Château Ste Roseline 2023 75cl 34,00€
Cru classé – Cuvée Lampe de Méduse
Côtes de Provence – Les Arcs-sur-Argens 50cl 22,00€

Les Blancs

Château Clarettes 2021 75cl 26,00€
100% Chardonnay
Côtes de Provence – Les Arcs-sur-Argens

Domaine de L'Abadié 2020 75cl 24,00€
Cuvée l'Anno – 100% Muscat
IGP – Les Arcs-sur-Argens

Les Rouges

<i>Château Clarettes 2019</i> <i>Côtes de Provence – Les Arcs-sur-Argens</i>	<i>75cl</i>	<i>25,00€</i>
<i>Charmes des Demoiselles 2021</i> <i>Côtes de Provence – La Motte</i>	<i>75cl</i>	<i>27,00€</i>
<i>Domaine de Marchandise 2022</i> <i>Côtes de Provence – Roquebrune-sur-Argens</i>	<i>75cl</i>	<i>30,00€</i>
<i>Domaine de Valbourgès 2021</i> <i>Côtes de Provence – La Motte</i>	<i>75cl</i>	<i>28,00€</i>
<i>Château Ste Roseline 2020</i> <i>Cru classé – Cuvée Lampe de Méduse</i> <i>Côtes de Provence – Les Arcs-sur-Argens</i>	<i>75cl</i> <i>50cl</i>	<i>42,00€</i> <i>27,00€</i>

Nos Vins en Vrac

Côtes de Provence

<i>Le pot – Rosé, Blanc, Rouge</i>	<i>50cl</i>	<i>12,00€</i>
<i>Le verre – Rosé, Blanc, Rouge</i>	<i>15cl</i>	<i>5,00€</i>

LES VINS DE FRANCE

Les Rouges

Bordeaux

<i>Château d'Arcins 2018</i>	<i>75cl</i>	<i>60,00€</i>
<i>Cru Bourgeois – Haut Médoc</i>		

Côtes du Rhône

<i>Vacqueyras 2022</i>		
<i>Cuvée Prestige</i>	<i>75cl</i>	<i>37,00€</i>

Loire

<i>Saumur Champigny 2022</i>	<i>75cl</i>	<i>29,00€</i>
<i>Les Tuffes</i>		

Les Blancs

<i>Domaine Les Terres Secrètes 2022</i>	<i>75cl</i>	<i>32,00€</i>
<i>Bourgogne – Saint-Véran</i>		

<i>Château Louis Latour 2021</i>	<i>75cl</i>	<i>32,00€</i>
<i>Ardèche – Chardonnay</i>		

Les Champagnes

<i>Coupe de Champagne</i>	<i>12cl</i>	<i>10,00€</i>
<i>Veuve Pelletier</i>	<i>75cl</i>	<i>60,00€</i>

NOS BOISSONS

Les apéritifs

<i>Kir</i>	<i>12cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Kir royal</i>	<i>12cl</i>	<i>12,00€</i>
<i>Coupe de champagne</i>	<i>12cl</i>	<i>10,00€</i>
<i>Pastis ou Ricard</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Martini blanc ou rouge</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Suze</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Gin Gordon</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Vodka Smirnoff</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Rhum 3 Rivières</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00€</i>

Les cocktails

<i>Apérol Spritz</i>	<i>20cl</i>	<i>8,00€</i>
<i>Tequila Sunrise</i>	<i>20cl</i>	<i>9,00€</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>20cl</i>	<i>9,00€</i>
<i>Whisky Coca</i>	<i>20cl</i>	<i>9,00€</i>
<i>Vodka orange</i>	<i>20cl</i>	<i>9,00€</i>
<i>Americano</i>	<i>20cl</i>	<i>9,00€</i>
<i>Margarita</i>	<i>15cl</i>	<i>10,00€</i>
<i>Mojito</i>	<i>20cl</i>	<i>11,00€</i>

Les eaux

<i>Evian</i>	<i>50cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Evian, Vittel</i>	<i>100cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Badoit</i>	<i>50cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Badoit</i>	<i>100cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>100cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Perrier</i>	<i>33cl</i>	<i>3,50€</i>

Les bières

<i>1664 pression</i>	<i>25cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>1664 pression</i>	<i>50cl</i>	<i>8,00€</i>
<i>Panaché</i>	<i>25cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Desperado bouteille</i>	<i>33cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Monaco</i>	<i>25cl</i>	<i>6,00€</i>

Whiskies

<i>J&B</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00€</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00€</i>
<i>Glenffidich</i>	<i>4cl</i>	<i>9,00€</i>

Les boissons fraîches

<i>Coca Cola</i>	<i>33cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Coca Cola zéro</i>	<i>33cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Orangina</i>	<i>25cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Ice tea</i>	<i>20cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Limonade</i>	<i>25cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Diabolo</i>	<i>25cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Schweppes</i>	<i>25cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Pago</i>	<i>20cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Sirap à l'eau</i>	<i>20cl</i>	<i>2,50€</i>
<i>San Bitter</i>	<i>10cl</i>	<i>4,50€</i>

Les boissons chaudes

<i>Café</i>	<i>2,00€</i>
<i>Décaféiné</i>	<i>2,50€</i>
<i>Café crème</i>	<i>4,00€</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,50€</i>
<i>Thé, infusion</i>	<i>3,50€</i>