

## NOS METS

### *Les entrées*

<i>Oeuf parfait ibérique, espuma de butternut et huile verte aux herbes</i>	<i>10,00€</i>
<i>Bouchée forestière aux champignons, gésiers de volaille et châtaignes</i>	<i>12,00€</i>
<i>Saint-Marcellin pané aux noisettes, sauce raita et huile pimentée</i>	<i>11,00€</i>

### *Les plats*

<i>Filet de saumon rôti au zaatar, carottes rôties, patate douce à l'orange en sauce homardine</i>	<i>25,00€</i>
<i>L'onglet de bœuf à la plancha, crémeux à l'ail noir et frites maison</i>	<i>23,00€</i>
<i>Pluma de cochon rôti, jus de viande, champignons sautés et polenta crémeuse</i>	<i>25,00€</i>
<i>Burger du moulin au boeuf charolais, confit d'oignons, cheddar et frites maison</i>	<i>16,00€</i>
<i>Camembert rôti aux fruits secs et miel, jambon de Serrano, chorizo et focaccia aux herbes de Provence</i>	<i>19,00€</i>
<i>Gnocchis gratinés au four, crème de parmesan et chorizo</i>	<i>19,00€</i>

### *Les desserts*

<i>Mousse au chocolat noir, gianduja chocolat blanc et noisettes, tuile au grué de cacao et crème fouettée</i>	<i>12,00€</i>
<i>Biscuit roulé au citron, éclats de meringue et praliné pistache</i>	<i>10,00€</i>
<i>Brioche perdue façon crème brûlée, caramel à la fleur de sel, arachides caramélisées et crème anglaise</i>	<i>11,00€</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*

*Villa Bagatelle 2023*  
*Cuvée Solène – IGP Méditerranée* 75cl 22,00€

## *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>Vaqueyras 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 Pellegirno</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&amp;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>Sirop 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>