



LE PETIT CAFÉ

12h15-14h /16h

ENTRÉES

LA SALADE CAESAR 22

JUSQU'À 16H

Poulet croustillant, salade romaine, copeaux de parmesan, sauce caesar maison (anchois), tomates cerises, croûtons
Crispy chicken, romaine salad, parmesan shavings, homemade caesar sauce (anchovies), cherry tomatoes, croutons

LA BURRATA DES POUILLES & LES TOMATES ANCIENNES 21

JUSQU'À 16H

Basilic, vinaigre balsamique, pignons de pin, caramel de tomates
Basil, balsamic vinegar, pine nuts, tomato caramel

LE POKE BOWL DETOX 18

Quinoa, tomates cerises, feta AOP, courgettes niçoises, radis croquants, salade de roquette, mélange de graines détox, vinaigrette aux agrumes
Quinoa cherry tomatoes, feta, nicoise zucchini, crunchy radishes, arugula salad, detox seed mix, citrus vinaigrette

LE TARTARE DE LOUP DE MÉDITERRANÉE 23

Vinaigrette de citron Kalamansi, quinoa croustillant, fenouil croquant, huile de coriandre, pickles d'oignons rouges
Kalamansi lemon vinaigrette, crispy quinoa, crunchy fennel, coriander oil, red onion pickles

PLATS

LE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 25

Accompagné de pommes allumettes et d'une salade de roquette
Charolais beef tartare with french fries and arugula salad

LE PAVÉ DE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE 30

Snacké à la plancha, aubergines grillées, condiment labneh et tahini, salade croquante estivale, sauce vierge provençale
Grilled lean fish, grilled eggplant, labneh and tahini condiment, crunchy summer salad, provencal sauce

LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉE 12/100GR

Poisson entier grillé à la plancha, poids selon arrivage. Accompagné d'une sauce vierge provençale et de sa garniture au choix
HORS FORMULE SUNSHINE
Catch of the day with sauce "provençale" and your choice of garnish

LES LINGUINES AU PESTO BASILIC & PISTACHES MAISON 23

JUSQU'À 16H

Parmesan, tomates cerises, basilic frais
Linguine with basil and pistachio pesto Parmesan, cherry tomatoes, fresh basil

LE BURGER DE LA VILLA DOUCE 25

Steak haché, sauce burger maison, salade romaine, cheddar, pickles de cornichons, tomates fraîches, compotée d'oignons. Accompagné de pommes allumettes
Chopped steak, homemade burger sauce, romaine lettuce, cheddar, pickles, fresh tomato, onions and french fries

LE BURGER VÉGÉTAL 24

Steak végétal grillé, cheddar, sauce au pesto maison basilic et pistaches, roquette, tomates fraîches, avocat
Grilled vegetal steak, homemade basil and pistachio pesto sauce, arugula, cheddar, fresh tomato and avocado

LES GARNITURES 8

Mesclun de salade, pommes allumettes, légumes de saison, riz de Camargue parfumé citron vert
Mixed salad, french fries, season vegetables, Camargue rice with lime

POUR LES ENFANTS

LE MENU PITCHOUN 20 (JUSQU'À 12 ANS)

Au choix : Nuggets de poulet, steak haché ou poisson du moment
Accompagnements : pommes allumettes, légumes de saison, mesclun de salade ou coquillettes
Child menu : Chicken nuggets, steak or fish with french fries, salad, vegetables or small elbow pasta

Un sirop à l'eau
A syrup with water

Au choix : 2 boules de glace & sorbets, mi-cuit chocolat ou gaufre au sucre
Choice of: 2 scoops of ice cream, chocolate cake or sugar waffle

DESSERTS

LA TARTE DU JOUR DE MANON 13

JUSQU'À 16H

Belle part de tarte aux fruits du moment et sa glace au yaourt
Slice of seasonal fruit tart and yogourt ice cream

LA TARTE TROPEZIENNE 14

JUSQU'À 16H

Belle part de la tarte tropézienne de la Maison Oltra (Lavandou)
"Tarte Tropézienne" from Maison Oltra (Lavandou)

LA SELECTION DE FROMAGES 14 DE LA FROMAGERIE L'ÉTALE LAVANDOU

Confit anis et fenouil de la "Maison des Confitures" (Gassin)
Selection of cheeses from the "l'étale" cheese factory, anise and fennel confit from "Maison des Confitures" (Gassin)

LA PANNACOTTA AU CITRON NOIR 11

JUSQU'À 16H

Coulis de fruits rouges et muesli croustillant
Red fruit coulis and crispy muesli

L'ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 15

Fruits frais tranchés du moment et coulis fruit rouges
Seasonal fruit plate: sliced fresh fruit and red fruit coulis

LA SELECTION DE GLACES & SORBETS ARTISANAUX 4/BOULE

Boule de glace ou sorbet
Icecream or sorbet

JUSQU'À 16H

PLATS SERVIS JUSQU'À 16H

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.
Origine des Viandes (Veau, Boeuf, Agneau) : Nées, élevées et abattues en France. Poissons : Méditerranée, Atlantique