

RESTAURANT

LE CAFÉ L'ENVOL

De 19h15 à 21h15

Entrée, Plat & Dessert 65€

 Entrée, Plat & Dessert végétarien 60€

LES ENTRÉES

LE MUGE DE MEDITERRANÉE 23

En tartare, eau de céleri branche et capucine, pickles de fraises vertes et radis de saison.

Fish mullet in tartare, celery and nasturtium water, green strawberry pickles and seasonal radishes.

L'OEUF BIO 20

Oeuf parfait, fèves, émulsion d'oignons doux et sarrasin torréfié, guanciale, foccacia aux jeunes pousses.

Perfect egg, fava beans, sweet onion and roasted buckwheat emulsion, guanciale, foccacia with young leaf.

LES POIREAUX CRAYONS 20

Grillés à la flamme, tarama maison, ravigote iodée, croûtons de pain, pousse de moutarde.

Flame-grilled leeks, homemade tarama, sea-flavored ravigote, bread croutons, mustard leaf.

LES ASPERGES VERTES DE PROVENCE 21

Asperges juste tiédies, chèvre frais varois, pesto ail des ours, éclats de noisettes, kumquats du jardin.

Just warmed asparagus, fresh Varois goat's cheese, wild garlic pesto, hazelnut, kumquats from the garden.

LES PLATS

LA BAUDROIE 36

Snackée à la plancha, petits pois à la française, ventrèche de thon rouge affiné, jus d'arêtes.

Monkfish seared on the plancha, French-style green peas,
matured bluefin tuna belly, fish bone jus.

Hors menu et demi pension - supplément de 5 euros - **Excluding menu and half board** - supplement of 5 euros

L'AGNEAU LABEL ROUGE 32

Gigot confit aux épices, socca niçoise, pois chiches croustillants, coriandre fraîche,
pickles d'oignons rouges, condiment yaourt et harissa.

Spiced confit leg of lamb, Niçoise socca, crispy chickpeas, fresh coriander, red onion pickles,
yogurt and harissa condiment.

LA SEICHE 32

Saisie à la plancha, épinards justes raidis, riz de Camargue aux épices et cacahuètes,
chorizo de la mer, sauce à l'encre de seiche et tamarin.

Cuttlefish seared on the plancha, lightly stiffened spinach, Camargue rice with spices and peanuts,
sea chorizo, squid ink sauce and tamarind.

LE VEAU FRANCAIS 34

Longe cuite à basse température, asperges blanches de Provence, lard de Colonnata,
condiment cresson, sauce meldoise.

Slow-cooked veal loin, white asparagus from Provence, Colonnata lardo,
watercress condiment, and Mellouse sauce.

LE VOL AU VENT DE LÉGUMES DE SAISON 28

Légumes printaniers du moment, petit épeautre bio, morilles, sauce végétale.

Seasonal spring vegetables, organic spelt, morels, vegetable sauce.

LES GARNITURES SUPPLEMENTAIRES 8

Pommes allumettes, légumes de saison ou riz de Camargue parfumé citron vert
French fries, season vegetables, Camargue rice with lime

LES DESSERTS

LE PLATEAU DE FROMAGES 15

Fromages du moment de la Fromagerie L'Étale
Confit fenouil & anis de la "Maison de la Confiture" à Gassin.
Cheeses of the day from Fromagerie L'Étale
Fennel and anise confit from "Maison de la Confiture" in Gassin.

LE CHOCOLAT "TUMA YELLOW" 15

Crèmeux chocolat noir 70%, ganache montée chocolat 80%, brownie à la noix de coco râpée,
gel gingembre, gingembre confit et sorbet coco.
70% dark chocolate cream, whipped 80% chocolate, brownie with coconut flakes,
ginger gel, candied ginger and coconut sorbet.

LA RHUBARBE ET LA BETTERAVE 14

Crème betterave, émulsion yaourt tonka, rhubarbe confite à la vanille, betterave pochée, tuile d'amande.
Beetroot cream, tonka bean yogurt emulsion, vanilla-candied rhubarb, poached beetroot, almond tuile.

LA FRAISE 14

Meringue française au poivre de timut, crème mascarpone vanillée, fraises en déclinaison,
gel balsamique et sorbet fraise.
French meringue with Timut pepper, vanilla mascarpone cream, strawberries in variations, balsamic
gel and strawberry sorbet.

LA TARTE TROPÉZIENNE 14

Belle part de tarte Tropicaine de notre boulangerie "OLTRA" au Lavandou
A slice of "tarte Tropicaine" from Oltra bakery in Le Lavandou

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4 LA BOULE

CLÉMENT TORRENTE

Notre Chef de cuisine s'inspire des richesses puisées de la Méditerranée et de ses terres voisines, au plus proche de nos producteurs locaux. Curieux de nouveautés culinaires et de saveurs du monde, sa carte courte, propose une cuisine bistronomique qui se renouvelle au rythme des saisons. Oeufs en plein air, viandes françaises, pêches écoresponsables, fournisseurs locaux, chaque produit est finement sélectionné par ses soins. C'est pourquoi **notre restaurant a été récompensé par le label Écotable**, qui certifie que nous nous engageons à adopter sur la durée une démarche respectueuse de l'environnement. Un travail de fond, minutieux, pour aboutir à des créations gourmandes et subtiles.

Notre équipe en salle se dévoue à rendre votre expérience aussi agréable et enrichissante que possible. Ainsi, nous vous proposons une carte des vins qui privilégie des exploitations familiales ou locales.

Our Chef draws inspiration from the riches of the Mediterranean and its neighboring lands, working closely with local producers. Curious about culinary novelties and world flavors, his short menu offers bistronomic cuisine that changes with the seasons. Free-range eggs, French meats, eco-responsible fishing, local suppliers - every product is carefully selected by him. That's why **our restaurant has been awarded the Écotable label**, certifying that we are committed to adopting an environmentally-friendly approach over the long term. Our meticulous, in-depth work results in subtle, gourmet creations.

Our front of house team is dedicated to making your experience as enjoyable and rewarding as possible. Thus, we offer you a wine list that favors family or local estates.

NOS FOURNISSEURS ET PRODUCTEURS LOCAUX

AGRUMES & AROMATES : De notre jardin

FLORIAN OLTRA - LAVANDOU : Boulangerie

TAGETE ET BERGAMOTE- Produits de producteurs locaux- : Fruits et Légumes

FROMAGERIE L'ETALE - LAVANDOU : Chèvres de la Pastourelle

ROUBY VAR : Epicerie et produits laitiers

LA POISSONNERIE & MERICQ : Poissons et crustacés

COTE FISH : Poissons d'exception de Méditerranée

FISHOLOGIE - COGOLIN : Charcuterie de la mer

MAISON DE LA CONFITURE - GASSIN : Confitures

HUGOU DUMAS & LA SERRE DU PLAN : Champignons

DU SUD - PROVENCE : Huile d'olive et vinaigre balsamique biologiques

LERDA ET TSA : Viandes

PIMENT ROUGE : Produits italiens

VDV : Produits italiens et asiatiques

XOCO GOURMET : Producteur de chocolat

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.

Origine des Viandes (Veau, Agneau) : Nées, élevées et abattues en France. Poissons : Méditerranée, Atlantique