

la Villa
★★★★ Douce
LE BAR
De 12h00 à 21h00

LES TAPAS

LA PLANCHE MIXTE DE CHARCUTERIES & FROMAGES 30

Charcuteries Italiennes, fromages du moment et condiments.
Charcuterie & cheeses board.

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES 28

Charcuteries Italiennes et condiments.
Italian charcuterie and condiments.

LA PLANCHE DE FROMAGES 27

Sélection de fromages du moment, confit de fenouil et anis
de la Maison de la confiture à Gassin.
Selection of cheeses of the moment, fennel and anise confit
from "Maison de la confiture" in Gassin.

LA BROUSSE DE BREBIS 16

A l'ail et fines herbes, crackers de pane carasau, gressins.
Sheep's brousse with garlic and fine herbs,
pane carasau crackers, breadsticks.

LE HOUMOUS DE POIS CHICHE AU TAHINI 16

Accompagné d'un pain pita.
Chickpea hummus with tahini served with pita bread.

LES DESSERTS

LA TROPEZIENNE 14

Belle part de tarte tropézienne de la boulangerie Oltra au Lavandou.
Slice of Tropicézienne tart from the Oltra bakery in Le Lavandou.

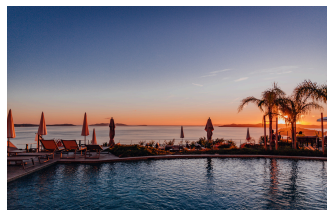
GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4EUROS LA BOULE

Fabriqués sans colorant ni arômes artificiels.
Artisanal ice creams and sorbets made without artificial colors or flavors.

EMKI POP 6

Bâtonnet glacé, jolie fraise ou chocolat craquant ou vanille.
Ice cream bar, pretty strawberry or crunchy chocolate or vanilla.

HAPPY SUNSET



2 cocktails de votre choix
ou 2 coupes de champagne Haton
avec une planche mixte de charcuteries & fromages
55 euros

La vie est douce en bord de mer.

NOS COCKTAILS SIGNATURES

La Villa Douce 15CL

17€

Liqueur de Chambord, sucre de canne, yuzu, prosecco.

Fruité, acidulé & rafraichissant, notre incontournable au sirop de Yuzu

Le French Negroni 9CL

17€

Gin bio français des grands domaines, Lillet Blanc, Suze, extrait de vanille, romarin du jardin.

L'apéritif à la française, rondeur & finesse avec une douce amertume.

L'Orientalis 12CL

15€

Vodka infusée aux dattes Medjoul, martini extra dry, citron vert, sirop de jasmin, verre parfumé à la fleur d'oranger.

Oreillère sur le Nil, aux notes florales, douces et subtiles.

Le Samouraï Slash 15CL

15€

Saké Junmai, sirop de poire William sublimé au vinaigre de cidre, citron vert, basilic frais, eau pétillante.

Inspiré de la culture Nippon entre douceur herbacée et fraîcheur fruitée.

Le James Cook Odyssey 12CL

15€

Rhum ambré, rhum blanc, sirop de Falernum enrichi à la cannelle, citron vert, sirop de cerise, jus de pamplemousse rose, solution marine, absinthe.

Tiki cocktail fort & audacieux, à l'image du navigateur de la Polynésie.

Le Villa Tonic 15CL

15€

Gin, liqueur de fleur de sureau, sirop de pastèque, original Indian Tonic, concombre frais, menthe fraîche, baies de roses.

Notre interprétation du célèbre gin Tonic, fruité et rafraichissant.

L'Asian Mule 12CL

15€

Vodka, liqueur de litchi, sirop de rose, purée de framboises, citon vert, menthe fraîche ginger beer.

D'inspiration sud-asiatique, exotique, floral & fruité.

Le Spicy Passion Margarita 12CL

15€

Téquila silver, cointreau, citron vert, purée de maracuja, sirop de cannelle, épices spéciales "Ojo Rojo", tabasco rouge.

Version caliente et fruitée du grand classique mexicain.

Le Canadian Spirit 12CL

15€

Bourbon, sirop d'érable, citon vert, ginger beer, extrait de Palo Santo.

Balade en forêt boréale, cocktail aux notes boisées et légèrement fumées.

TOUS LES COCKTAILS "CLASSIQUES" SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

Mojito, Spritz, Pina Colada, Americano, Sex on the beach, Manhattan, Bellini, Negroni, White Russian, Irish Coffee, Espresso Martin, Caípirinha, Gin Fizz, Rossini, Tequila Sunrise & bien d'autres.

15€



NOS MOCKTAILS 16CL

Les cocktails de fruits/légumes du moment	11€
Selon arrivage	
Le Thé Glacé Maison - <i>Rafraichissant</i>	7€
Thé noir, citron vert, menthe fraîche, agrumes, sirop de pêche	
Le Monkey - <i>Gourmand & fruité</i>	10€
Nectar de banane, citron vert, purée de framboises	
Le Virgin Spritz - <i>Voyage en Italie</i>	10€
Sirop d'orange Spritz, agrumes & menthe fraîche, eau pétillante	
Le Virgin Cucumber Mojito - <i>Vivifiant & frais</i>	10€
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de canne, perrier	
Le Vanilla Sky - <i>Désaltérant</i>	10€
Jus de pamplemousse rose, Schweppes Indian tonic, sirop de vanille, menthe fraîche	
L'Antillais - <i>Voyage aux Caraïbes</i>	10€
Purée de coco, nectar de mangue, jus de goyave rose, citron vert	

LES SODAS

Coca, Coca zéro, Perrier, Orangina, Schweppes tonic 33cl	6€
Supplément sirop	0.50€
Limonade de la Rade ou Ginger beer 33cl	7€
La-Seyne-sur-Mer, certifié agriculture biologique	
Sirop à l'eau 25cl	3€
Diabolo 25cl	6€
Fever Tree 20cl	6€
Tonic water premium	

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits 25cl	6€
orange, ananas, pomme, pamplemousse, tomate, banane, mangue, goyave, cranberry	
Jus de fruits frais pressés 25cl	10€
citron, orange	

LES EAUX

"Aquachiara" plate ou pétillante 75cl	6€
San Pellegrino, Evian 1L	8€

NOTRE SÉLECTION DE VINS

NOS VERRES DE ROSÉ 14CL

Côtes de Provence AOP 2023 8€
Domaine Siouvette

Bandol AOP 2024* 12€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

NOS VERRES DE BLANC 14CL

Côtes de Provence AOP 2024 8€
Domaine Siouvette

Pouilly-Fuissé 1er Cru AOC 2022 14€
Domaine Nadine Ferrand "Lise-Marie"

NOS VERRES DE ROUGE 14CL

Côtes de Provence AOP 2020 8€
Domaine Siouvette

Bandol AOP 2021* 13€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

LES ROSÉS 75CL

Côtes de Provence, La Môle AOP 2023 35€
Domaine Siouvette

Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2024 38€
Château Léoube "Love"

Bandol AOP 2024* 49€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

LES BLANCS 75CL

Côtes de Provence, La Môle AOP 2024 35€
Domaine Siouvette

Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2024 38€
Château Léoube "Love"

Pouilly-Fuissé 1er Cru AOC 2022 64€
Domaine Nadine Ferrand "Lise-Marie"

LES ROUGES 75CL

Côtes de Provence, La Môle AOC 2020 35€
Domaine Siouvette

Côtes de Provence, Ramatuelle 2023* 49€
Domaine Fondugues Pradugues "Rouge d'été"

Bandol AOP 2021* 59€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

LES CHAMPAGNES

Coupe de champagne Haton "Brut" 12CL 15€

Bouteille de champagne Haton "Brut" 75CL 75€

UNE CARTE PLUS RICHE DE VINS & CHAMPAGNES
EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.



LES APÉRITIFS

Martini blanc / rouge / extra dry / Lillet blanc 6cl	6€
Campari, Suze 5cl	6€
Ricard, Pastis 4cl	6€
Muscat de Frontignan, Porto rouge/blanc 10cl	8€
Kir vin blanc 12cl	10€
Kir royal 12cl	16€

LES BIERES 33CL

Heineken 33cl	7€
Desperados 33cl	8€
La Rade, bière artisanale de La-Seyne-sur-Mer 33cl	9€
Blonde, blanche, IPA ou à la framboise	
Bière sans alcool du moment 33cl	7€

LES ALCOOLS 4CL

Supplément soda 3€

GIN

Gordon's	11€
Bombay Sapphire	12€
Gin bio français des grands domaines	12€
Hendrick's	14€

VODKA

Eristoff	11€
Grey Goose	12€
Belvédère	13€

WHISKY

Ballantine's	11€
Bushmills 10 ans	13€
Aberlour 10 ans	13€
Lagavulin 16 ans	16€
Nikka	16€
Jack Daniel's Old N°7	12€
Jack Daniel's Single Barrel	15€
Bourbon Four Roses	11€
Bourbon Woodford Réserve	13€

RHUM

Diplomatico Réserve	13€
Zacapa 23 ans	15€
Dom papa Baroko	13€
Kraken	15€
Plantation XO	16€

NOS RHUMS ARRANGÉS MAISON

FRAISE & BASILIC,
KUMQUAT & FEUILLES DE COMBAVA
VANILLE & CANNELLE

12€

LES LIQUEURS 6CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Cointreau, Malibu, Chartreuse, Verveine du Velay, Jägermeister, Grand Marnier 10€

LES DIGESTIFS 4CL

Armagnac Clés des Ducs 10€
Calvados Beaujour 10€
Cognac ABK6 VSOP 14€
Cognac Hennessy XO 18€
Poire William, Mirabelle, Grappa 10€
Absinthe "Grande Absente" 12€
Vieux Marc Egrapé de Provence 12€
Domaine Bunan

LES THÉS ET CAFÉS

Sélection de cafés "Cafés Richard"

Café* 3€
Café noisette* 4€
Cappuccino, café crème, chocolat chaud 6€
Cappuccino au sirop et éclats de noisettes 7€
Café frappé nature, sucré ou sucré à l'orgeat, sirop de noisette ou chataigne 10€
Sélection de thés et infusions Kusmi Tea 6€

Un déjeuner ou un dîner face à la mer ?



RESTAURANT L'ENVOL

Ouvert tous les jours

Déjeuner -12h15-13h45- Entrée & plat à 48€ | Plat & dessert à 42€

Dîner -19h15-21h- Entrée & plat & dessert à 65€

Prix nets en euros - Service compris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION