



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.
Charcuterie plates.

LA PLANCHE DE FROMAGES 27

Sélection de fromages du moment, confit de fenouil et anis,
de la maison de la confiture à Gassin
Cheese plates

LES DESSERTS

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4EUROS LA BOULE

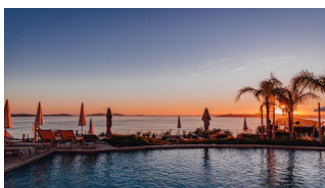
Fabriqués sans colorant ni arômes artificiels.
Artisanal ice creams and sorbets made without artificial colors or flavors.

EMKI POP 6

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

DÈS 19H30 LA CARTE DES DESSERTS DE L'ENVOL EST DISPONIBLE

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

La Villa Douce 22CL	17€
Liqueur de Chambord, sucre de canne, yuzu, prosecco.	
Le Mojito 16CL	15€
Rhum blanc, cassonade, citron vert, menthe fraîche, angostura bitter, eau pétillante.	
L'Apérol Spritz 22CL	15€
Apérol, prosecco, eau pétillante.	
Le Hugo Spritz 22CL	15€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante.	
L'Americano 9CL	15€
Campari, martini rouge, eau pétillante.	
Le Negroni 9CL	15€
Gin, campari, martini rouge.	
L'expresso Martini 16CL	15€
Vodka, liqueur de café, café expresso, sucre de canne.	

NOS MOCKTAILS 16CL

Le Thé Glacé Maison	7€
Thé noir, citron vert, romarin frais, agrumes, sirop de pêche	
Le Monkey	10€
Nectar d'ananas, citron vert, purée de framboises	
Le Virgin Mojito	10€
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de canne, perrier	
La Limonade d'Automne	10€
Jus de pomme, citron, ginger beer, sirop de cannelle.	

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€

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits 25cl	6€
orange, ananas, pomme, pamplemousse, tomate, banane	
Jus d'orange pressée 25cl	



NOTRE SÉLECTION DE VINS

NOTRE VERRE DE ROSÉ 14CL

Côtes de Provence AOP 2024 8€
Domaine Siouvette

NOS VERRES DE BLANC 14CL

Côtes de Provence AOP 2024 8€
Domaine Siouvette

Pouilly-Fuissé 1er Cru AOC 2023 14€
Domaine Nadine Ferrand "Lise-Marie"

NOTRE VERRE DE ROUGE 14CL

Côtes de Provence AOP 2020 8€
Domaine Siouvette

LES ROSÉS 75CL

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

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

Bandol AOC 2023* 54€
Domaine de Terrebrune

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"

Bandol AOP 2024* 54€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

LES ROUGES 75CL

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

Côtes de Provence, Ramatuelle 2024* 49€
Domaine Fondugues Pradugues "Rouge d'automne"

Bandol AOP 2022* 59€
Domaine Bunan, Moulin des Costes

LES CHAMPAGNES

Coupe de Haton "Brut" 12CL 15€

Bouteille de Haton "Brut" 75CL 75€

Bouteille de Ruinart "Brut" 75CL 135€

Bouteille de Ruinart "Blanc de blanc" 75CL 210€

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, IPA, blanche 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€
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 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,	12€
KUMQUAT & FEUILLES DE COMBAVA	
VANILLE & CANNELLE	

LES LIQUEURS 6CL

Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Bailey's,
Cointreau, Chartreuse, Verveine du Velay,
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€

Café frappé nature, sucré ou sucré à l'orgeat,
sirop de châtaigne ou vanille. 7€

Sélection de thés et infusions Nat & Plantes 6€

Partagez-nous vos plus beaux moments

♥ @restaurantcafelenvol ♥

Prix nets en euros - Service compris

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

Vos rendez-vous à La Villa Douce...

RESTAURANT L'ENVOL

Ouvert à l'année (fermeture mi-novembre à mi-janvier)

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

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

"HAPPY SUNSHINE"

Accès à la piscine de 10h à 17h, un transat et une serviette.

1 déjeuner au restaurant l'Envol incluant plat et dessert

1 café et thé glacé au cours de la journée à 80€ par personne

NOS SOIRÉES MUSICALES

Tous les mercredis et vendredis

À PARTIR DU 17 JUIN JUSQU'AU 11 SEPTEMBRE 2026

PETIT-DÉJEUNER BUFFET AU CLUB PAPILLON

Tous les matins à partir de 8h00 | 30€/p -ouvert aux extérieurs

ÉVÈNEMENTS & SÉMINAIRES

Nous nous adaptons à toutes vos demandes, sur devis :

Repas d'affaires, cocktails dînatoire, baptêmes, anniversaires...

La vie est douce en bord de mer...

Partagez-nous vos plus beaux moments
@restaurantcafelenvol

Prix nets en euros - Service compris

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