

LE BAR

De 13h00 à 21h00



LES ANTIPASTI À PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNE & CONDIMENTS 28

Italian cured meats and condiments

LA PLANCHE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE L'ÉTALE AU LAVANDOU & CONFIT MAISON 27

Selection of cheeses of the moment and their homemade confit

LA PLANCHE MIXTE, CHARCUTERIES & FROMAGES, CONDIMENTS 30

Selection of Italian cured meats and cheeses of the moment, condiments

LA FOCACCIA DI RECCO (AU FROMAGE) 15

Focaccia di recco (with cheese)

LA BURRATINA, TOMATES CERISES & PAN CARASAU 14

Burratina, tomatoes certises & pan carasau

LES DESSERTS

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4€ PAR BOULE

Artisanal ice creams and sorbets

LE BABA AU CITRON DU VAR 14 À PARTIR DE 19H15

Sirup léger au limoncello, crème montée au thym citron et sorbet 3 agrumes
Var lemon baba, light limoncello syrup, lemon thyme cream and three-citrus sorbet

HAPPY SUNSET

55 euros

2 cocktails ou 2 coupes de champagne

& une planche mixte, charcuteries et fromages

2 cocktails or 2 glasses of champagne & a mixed board, cold cuts and cheeses

NOS FOURNISSEURS & PRODUCTEURS LOCAUX

FLORIAN OLTRA - LAVANDOU : Boulangerie

FROMAGERIE L'ÉTALE - LAVANDOU : Fromages

PIMENT ROUGE : Produits italiens

ANGELA MARCO : Produits italiens

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



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

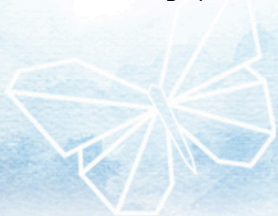
- Le Thé Glacé Maison** 7€
Thé noir, citron vert, romarin frais, agrumes, sirop de pêche
- Le Monkey** 10€
Nectar d'ananas, citron vert, purée de framboises
- Le Virgin Mojito** 10€
Citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de canne, perrier
- La Limonade d'Automne** 10€
Jus de pomme, citron, ginger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



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