



LE BAR

De 11h à 22h30



LES ANTIPASTI À PARTAGER

servis de 12h à 21h

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNE & CONDIMENTS

28€

Italian cured meats and condiments

LA PLANCHE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE L'ÉTALE AU LAVANDOU

27€

& CONFIT MAISON

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 cerises & pan carasau

L'ANTIPASTO DE LÉGUMES CONFITS

16€

Bergamino di buffala, tomatoes cerises & pan carasau

LES DESSERTS

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

4€

Artisanal ice creams and sorbets

par Boule

LE VACHERIN CAFÉ

14€

Parfait à la vanille de Madagascar, sauce à l'amaretto

Smooth and creamy frozen dessert made with Madagascar vanilla, served with an amaretto-flavoured sauce

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 SIGNATURES

La Villa Douce 22CL 17€

Liqueur de Chambord, sirop Yuzu maison, Prosecco.

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

Le Villa Tonic 22CL 16€

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

Notre interprétation du célèbre gin Tonic, fruité et rafraichissant.

L'Asian Mule 15CL 16€

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

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

Le Spicy Passion Margarita 12CL 16€

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

Version caliente et fruitée du grand classique mexicain.

Le Canadian Spirit 12CL 16€

Bourbon, sirop d'érable et Palo Santo, citron vert, ginger beer,

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

French Negroni 9CL 16€

Gin Bio français des grands domaines, Lillet rosé, liqueur fleur de Sureau, Bitter Fraise Pamplemousse maison. Agrume et romarin

Version Française du grand classique Italien

Madelaine de Proust 12CL 16€

Vodka, extrait de vanille, liqueur d'amaretto, Cointreau, citron vert, Jus d'ananas, blanc d'oeuf, verre parfumé à la fleur d'oranger

Interprétation du biscuit lorrain de 1755, aux notes pâtisseries douces

James Cook Odyssey 16CL 16€

Rhum blanc, Rhum ambré, liqueur de cerise, sirop de falernum, citron vert, jus de pamplemousse rose, Solution marine, absinthe

Tiki fort et audacieux, inspiré d'un célèbre navigateur polynésien

Samouraï Slash 16CL 16€

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

Inspiré de la culture Nipponne entre douceur et fraîcheur fruitée...

Butter Boulevardier 9CL (public averti) 16€

Bourbon lavé au beurre de noisette, Campari, Martini rouge, Bitter vanille cacao maison

D'influence new Yorkaise, viril et structuré

*Tous les cocktails "Classique" sont disponibles
sur demande*

15€

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

NOS MOCKTAILS

Le Thé Glacé Maison 16CL - <i>Rafraichissant</i>	8€
Thé noir, citron vert, romarin frais, agrumes, sirop de pêche	
Les cocktails de fruits/légumes du moment 16CL	12€
Selon arrivage	
Doce de Goiaba 16CL <i>Gourmand et fruité</i>	11€
Jus de goyave rose, purée de fraises, citron vert, Gingembre et menthe fraîche.	
Le Virgin Spritz 22CL - <i>Voyage en Italie</i>	11€
Sirop d'orange Spritz, agrumes & menthe fraîche, eau pétillante	
Le Virgin Dark & Stormy 16CL - <i>Version 2.0 du Caraïben</i>	11€
Sirop de Rhum, citron vert, poivre noir du moulin, Ginger beer	
Le Vanilla Sky 16CL - <i>Désaltérant</i>	11€
Jus de pamplemousse rose, Schweppes Indian tonic, sirop de vanille, menthe fraîche	

LES SODAS

Coca, Coca zéro, Perrier, Schweppes tonic 33cl	6.50€
Supplément sirop	0.50€
Orangina 25cl	6€
Limonade Milles 33cl	6.50€
Sirop à l'eau 25cl	3€
Diabolo 33cl	6€
Fever Tree 20cl	6€
Tonic water premium	6€

LES JUS DE FRUITS

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

LES EAUX

"Aquachiara" plate ou pétillante 75cl	6€
San Pellegrino, Evian 1L	9€

LES THÉS ET CAFÉS

Sélection de cafés "Cafés Richard"

Café, Décaféiné*	3.50€
Café allongé	4€
Café noisette*	4.50€
Cappuccino, latte, café crème, chocolat chaud	6.50€
Café frappé nature, sucré ou sucré à l'orgeat, sirop de chataigne ou vanille.	8€
Latte Gourmand café, lait chaud, chantilly, sirop noisette	8€
Sélection de thés et infusions Nat & Plantes	6€
Option lait végétal amande ou avoine	1.50€

NOTRE SÉLECTION DE VINS

NOTRE VERRE DE ROSÉ 14CL

Côtes de Provence AOP 2024/2025 Domaine Siouvette	9€
Bandol AOP 2025* Domaine Bunan	12€

NOS VERRES DE BLANC 14CL

Côtes de Provence AOP 2025 Domaine Siouvette	9€
Sancerre AOC 2024* Domaine Paul Prieur	14€

NOTRE VERRE DE ROUGE 14CL

Côtes de Provence AOP 2023 Domaine Siouvette	9€
Crozes-Hermitage AOC 2023 Domaine Delas "Les Launes"	12€

LES ROSÉS 75CL

Côtes de Provence, La Môle AOP 2024/2025 Domaine Siouvette	37€
Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2025 Château Léoube "Love"	39€
Bandol AOP 2025* Domaine Bunan, Moulin des Costes	50€

LES BLANCS 75CL

Côtes de Provence, La Môle AOP 2025 Domaine Siouvette	37€
Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOC 2025 Château Léoube "Love"	39€
Bandol AOP 2024* Domaine Bunan, Moulin des Costes	55€

LES ROUGES 75CL

Côtes de Provence, La Môle AOC 2023 Domaine Siouvette	37€
Côtes de Provence, Bormes-les-Mimosas AOP 2022 Domaine Jasson "Cuvée Héritage"	45€
Bandol AOP 2022* Domaine Bunan, Moulin des Costes	59€

LES CHAMPAGNES

Coupe de Decotte-Augé 15CL	17€
Bouteille de Decotte-Augé "Brut" 75CL	85€
Bouteille de Ruinart "Brut" 75CL	150€
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 14cl	10€
Kir royal 15cl	18€

LES BIERES 33CL

Heineken 33cl	7€
Desperados 33cl	8€
Bière artisanale du moment 33cl	9€
Blonde, IPA, blanche, fruits rouges	
Bière sans alcool du moment 33cl	7€

LES ALCOOLS 5CL

Supplément soda classique 3€ / fever tree 6€

Gin

Gordon's	12€
Bombay Sapphire	13€
Gin bio français des grands domaines	13€
Hendrick's	14€

Vodka

Eristoff	12€
Grey Goose	13€
Belvédère	14€

Whisky

Ballantine's	12€
Bushmills 10 ans	13€
Aberlour 10 ans	13€
Lagavulin 16 ans	17€
Nikka	16€
Jack Daniel's Old N°7	12€
Jack Daniel's Single Barrel	15€
Bourbon Four Roses	12€
Bourbon Woodford Réserve	13€

Rhum

Diplomatico Réserve	14€
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 5 CL

Armagnac Clés des Ducs 11€
Calvados Beaujour 11€
Cognac ABK6 VSOP 14€
Cognac Hennessy XO 22€
Poire William, Mirabelle, Grappa 11€
Absinthe "Grande Absente" 12€
Vieux Marc Egrapé de Provence 14€
Domaine Bunan



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