

LE PETIT ENVOL

Service du déjeuner de 12h15 à 13h45h

Carte réduite de 13h45 à 15h



CÔTÉ FRAÎCHEUR

LA SALADE CAESAR Jusqu'à 15h

Poulet croustillant, salade romaine, copeaux de parmesan, sauce caesar maison (anchois), tomates cerises, croûtons
Crispy chicken, romaine lettuce, parmesan flakes, homemade caesar sauce with anchovies, cherry tomatoes and croutons

23

LA SALADE GRECQUE

22

Tomates anciennes, concombres, oignons rouges, poivrons rouges, olives grecques, origan séché, feta AOP
Heirloom tomatoes, cucumbers, red onions, red peppers, greek olives, dried oregano, PDO feta cheese

LA MOZZARELLA FIOR DI LATTE

20

Salmorejo, tomates cerises du Var, jambon Speck et huile de basilic

Salmorejo, cherry tomatoes from the Var, Speck ham, and basil oil

LE DAURIN DE CAMARGUE

19

En crudo, condiment abricot-miso, huile de fenouil fumée

Raw grey mullet with apricot-miso condiment and smoked fennel oil

CÔTÉ CUISINE

LE CROQUE MONSIEUR AU COMTÉ

23

Jambon blanc, sauce Mornay au comté 18 mois, moutarde à l'ancienne, pain de mie du boulanger, mesclun et vinaigrette

Cooked ham, 18-month aged Comté Mornay sauce, wholegrain mustard, artisan sandwich bread, mesclun salad and vinaigrette

LE CRAB ROLL MÉDITERRANÉEN

27

Crabe bleu de Méditerranée, sauce lobster, crumble d'oignons, citron vert et pommes allumettes, servi dans un pain brioché.

Mediterranean blue crab roll served in a toasted brioche bun, with lobster sauce, onion crumble, lime and shoestring potatoes.

LES POLPETTES DELLA NONNA

25

Boulettes de bœuf et porc servies avec des rigatonis à la sauce tomate maison et basilic

Beef and pork meatballs served with rigatoni in homemade tomato and basil sauce

LE BURGER DE LA VILLA DOUCE Jusqu'à 15h

26

Steak haché, sauce burger maison, salade romaine, cheddar, pickles de cornichons, tomates fraîches, oignons caramélisés, pommes allumettes

Beef patty, homemade burger sauce, romaine lettuce, cheddar cheese, pickle relish, fresh tomatoes, caramelized onions and shoestring potatoes

LE BURGER VÉGÉTAL DE LA VILLA DOUCE Jusqu'à 15h

24

Steak végétal grillé, sauce au pesto basilic & pistaches, romaine, cheddar, tomate fraîche, avocat, pommes allumettes

Grilled plant-based patty, basil & pistachio pesto sauce, romaine lettuce, cheddar cheese, fresh tomato, avocado and shoestring potatoes

LA PÊCHE DU JOUR GRILLÉE

12€/100

Accompagnée d'une sauce vierge provençale et de sa garniture au choix

Served with Provençal sauce vierge and side dish

Selon arrivage du jour et dans la limite des disponibilités

Subject to daily catch and availability



DESSERTS

LE CHEESECAKE GATEAU BASQUE

Jusqu'à 15h

13

Biscuit spéculoos, fraîcheur et coulis de fruits rouges
Speculoos biscuit, red berry freshness and coulis

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

LA TARTE FINE AUX ABRICOTS

13

Pâte feuilletée, crème d'amandes amères et sorbet abricot
Puff pastry, bitter almond cream and apricot sorbet

L'ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

15

Freshly sliced seasonal fruits

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE 14 L'ÉTALE ET CONFIT MAISON

Cheese platter with homemade chutney

LES BOULES DE GLACE OU SORBET 14 ARTISANALE MAISON RENZO

4 € / boule
Jusqu'à 15h

One scoop of ice cream or sorbet

POUR LES ENFANTS

LE MENU PITCHOUN 20

Jusqu'à 12 ans - up to 12 years old

ENTRÉE , PLATS & DESSERTS

Un sirop à l'eau

A glass of water with syrup flavor of your choice.

Assiette fraîcheur du jour

Fresh seasonal platter

Au choix : Nuggets de poulet, steak haché ou poisson du moment

Accompagnements : pommes allumettes, légumes de saison, coquillettes ou riz

Kid's menu with the choice of : Chicken nuggets, ground beef patty or fish of the day with french fries, seasonal vegetables ,small elbow macaroni or rice

Au choix : 2 boules de glace & sorbets, Browkie ou gaufre au sucre

Choice of : 2 scoops of ice cream or sorbet, chocolate lava cake or sugar waffle

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

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