

Couleurs et Saveurs de Provence

Au déjeuner uniquement - Only for lunch

56 euros



Fraicheur de Daurade, marinade à l'aïl grillé à l'huile de sésame,
croque de concombre

*Marinated sea bream with roasted garlic
and sesame oil, crisp cucumber*

~~~~

Gratinée d'aubergines aux seiches,  
mesclun niçois

*Eggplant gratin with cuttlefish, Niçoise mixed greens*

~~~~

Crumble d'abricot rôti au miel de lavande,
crème glacée vanille

*Apricot crumble, roasted with lavender honey,
vanilla ice cream*

Suppléments si remplacement par un des plats de la formule « Deï Barri »
Extra charge in case of change with a dish of the « Deï Barri » formula

À la Une

Artichauts violets cuits et crus, roquette et parmesan

Purple artichokes, cooked and raw, arugula and parmigiano

28 €

Vitello tonnato, condiments croque au sel

Vitello tonnato, raw vegetables as condiments

38 €

Mitonnée de poulpe au vin blanc de Provence,
épeautre bio de Bras et piment d'Espelette

*Slow-cooked octopus in Provence white wine with
organic spelt from Bras and Espelette pepper*

31 €

Salade de homard, émulsion de corail,
tomates plein champs et basilic

Lobster salad, corail emulsion, fresh field tomatoes and basilic

56 €

~~~~~

Tartare de bœuf Charolais façon "Bello Visto",  
pommes « Délicatesse »

*Charolais beef tartare in "Bello Visto" style "Delicatesse" potatoes*

39 €

Poêlée de linguine au homard bleu, jus de carapaces

*Sautéed linguine with blue lobster, lobster shell jus*

68 €



# Vue de mon berceau... la Méditerranée



*View from my cradle .... the Mediterranean*

Choisissez dans notre carte à votre convenance

*Choose from our « à la carte menu » at your convenience*

|                                                                                                    |                                                                    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------|
|  <b>Bello</b>     | <b>Plat et Dessert</b><br><i>Main and dessert</i>                  | <b>57 €</b> |
|  <b>Visto</b>     | <b>Entrée et Plat</b><br><i>Starter and main</i>                   | <b>68 €</b> |
|  <b>Dei Barri</b> | <b>Entrée, Plat et Dessert</b><br><i>Starter, main and dessert</i> | <b>79 €</b> |



*Cette cuisine est celle de mes racines... la Méditerranée. Je porte une attention particulière à nos produits et il me tient à cœur de les cuisiner sans les dénaturer pour en faire ressortir le meilleur.*

*La Star, c'est le produit (et son producteur), nous ne sommes que les acteurs !*

*Nous nous adressons pour la plupart aux commerçants et producteurs locaux dans le but de favoriser les circuits courts et vous faire goûter les saveurs de notre terroir. Avec Laurence, dans cette démarche responsable, nous associons toute notre équipe qui œuvre chaque jour pour vous faire plaisir.*

*Bonne dégustation*

*Sylvain et Laurence*

# Nos Entrées ...

... à la carte 37 €



Fraîcheur de burrata des Pouilles aux truffes d'été, pousses d'épinard en salade *Fresh Pouilles burrata with summer truffles, spinach salad*

Tartelette pissaladière de rougets de roche, sauce escabêche, salade de fenouil croque au sel *Rock red mullet pissaladière tartlet, escabeche sauce, crisp fennel salad with sea salt*

Crudo de sérieole aux agrumes, fraîcheur d'avocat à l'estragon *Citrus-cured amberjack crudo with avocado and tarragon (suppl. 10-€)*

Foie gras de canard confit au thym frais, condiments de kumquats, *Duck foie gras confit with fresh thyme, kumquat condiments (suppl. 10-€)*



# Nos Plats ...



... à la carte 49 €

Pavé de loup rôti, fondue de fenouil à la « Sicilienne » *Roasted sea bass fillet with fennel in Sicilian-style*

Cabillaud vapeur, concassée de tomates fraîches, cébettes et gingembre aux olives Taggiasche *Steamed cod, crushed fresh tomatoes with spring onions and ginger served with Taggiasca olives*

Canette aux baies de genièvre, nectarine rôtie et purée de patates douces *Duckling with juniper berries, roasted nectarine and sweet potatoes purée*

Quasi de veau rôti à la Sarriette, tian Byaldi et pommes de terre délicatesse *Roasted rump of veal with savory, provençal-style baked vegetable tian and "delicatesse" potatoes*

Paccheri de légumes de printemps aux truffes et marjolaine *Paccheri with spring vegetables, truffle and marjoram (Suppl. 15-€)*

*Toutes nos viandes bovines sont nées élevées et abattues en France  
All our beef is born, raised and slaughtered in France.*

# Nos Fromages et Desserts

... à la carte 21 €



Fromages de chèvre frais et affinés du massif des Maures  
*Fresh and mature goat's cheeses from the Massif des Maures*

Tartare d'ananas sauce Suzette, sorbet au citron de Sicile  
*Pineapple tartare with Suzette sauce, served with Sicilian lemon sorbet*

Crèmeux au chocolat fort en goût, framboises et coulis du fruit  
*Our version of a dark chocolate tart, fresh raspberry, coulis and fruit sherbet*

Gratin de fraises Mara des Bois, crème glacée aux calissons d'Aix  
*Mara des Bois strawberries gratin served with calissons d'Aix ice cream*

Véritable soufflé chaud au Grand Marnier, fraîcheur à la clémentine Corse  
*Real Grand Marnier soufflé, freshness of Corsican tangerine (suppl. 7 €)*

## Nos Vins et Cidres de desserts

**Blanc** Jurançon doux « Camin Larreyda »

verre / glass

bottle/ bottle

(10cl) 10€

**Cidre** Cidre « Equinoxe » Julien Thurel

(14cl) 16€

(75 cl) 75 €

# Les Mets à Partager

pour 2 personnes  
*(for 2 persons)*

Turbotin rôti au fenouil sauvage, sauce vierge 12 €  
*Turbot from Mediterranean, virgin sauce* /100g

Gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois au persil plat 105 €  
*Leg of suckling lamb, anchovy juice with flat-leaf parsley*

La pause douceur à partager 32 €  
*The sweet pause to share*



## Pour les enfants

*Pour les minots et minotes (- de 12 ans) 28 €*

*... et pour les pitchouns (- de 2 ans) 16 €*

Viande ou poisson, purée maison ou légumes de saison, Dessert  
*Meat or fish, mash potato or seasonal vegetables, dessert*

*Nos prix sont nets, Taxes et Service Compris -*

*Prices are net. VAT and service included in the price.*

*La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept cheques*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse -  
Information about allergens in food are available at the reception*