

Menu Pergola 55 € hors boissons

Entrée, plat, dessert / Starter, main course, dessert

Menu Pergola 70 € boissons comprises

Entrée, plat, dessert / Starter, main course, dessert

2 verres de vin, ½ eau minérale, café / 2 glasses of wine, ½ bottle of mineral water, coffee

* Plats non inclus dans les menus ci-dessus

* Dishes not included in the above set menus

Pour commencer / To start

Entrées / Starters

Plateau de 6 ou 12 huîtres, vinaigre d'échalotes et pain de seigle*	6 pcs 15€ ou 12 pcs 28€ *
Platter of 6 or 12 fresh oysters, shallot vinegar and spelt bread*	
Tartare de loup aux saveurs des îles	23€
Sea bass tartare with tropical spices	
Croustillant de gambas au basilic, mayonnaise au wasabi	22€
Crispy prawns with basil, wasabi mayonnaise	
Foie gras au naturel, gâche toastée, chutney aux olives	22€
Foie gras, toasted brioche, olive chutney	
Burratina et tomates cerises tièdes au bagnet	20€
Mini burrata mozzarella with warm cherry tomato sauce	

Pour suivre / To follow

Pâtes / Pasta

Fettuccine à l'encre, seiche à la provençale	22€
Squid ink fettuccine, Provençal-style cuttlefish	
Linguini aux truffes d'été	24€
Linguini with black summer truffles	
Risotto aux légumes verts et asperges	21€
Risotto with green vegetables and asparagus	
Risotto crémeux aux girolles	23€
Risotto with chanterelle mushrooms	

Terre ? From Land?

Côte de bœuf de chez Formia, sauce au poivre. 1pers. 450g /2pers. 900g

T-bone steak, peppercorn sauce.

Pluma de porc à la plancha

Berian pluma pork chop

Magret de canard, jus à la cerise

Duck breast, cherry jus

Par Personne 37€

Per Person

30€

33€

Ou bien Mer ? Or Sea ?

Pêche du jour selon arrivage, sauce vierge*

Catch of the day, vierge sauce*

La belle camerone à la plancha

Plancha-cooked king prawns

Filet de daurade, concassé de tomates aux olives

Sea bream fillet, tomato and olive concasse

prix /100g

price /100g

35€

29€

Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du marché et de purée.

All meat and fish dishes are served with daily market fresh vegetables and mashed potatoes.

Nos viandes bovines sont d'origine France, Italie, Allemagne. Our beef originates from France, Germany and Italy



Gourmandises / Something Sweet 12 €

Barre chocolatée comme un Snickers

Chocolate and peanut Snickers bar

Nougat glacé, crémeux aux abricots et tuiles de miel

Chilled nougat, apricot cream and honey crisp

Tarte pistache et framboises, sorbet framboise

Pistachio and raspberry tart, raspberry sorbet

Café Très Très gourmand

Selection of mini desserts served with an espresso

Fondant au caramel et spéculoos, sorbet poire

Molten caramel cake with Speculoos, pear sorbet

Prix nets service compris / Net prices, service charge included

Rouge / Red

Château Pas du Cerf "le Merle" 2013 AOP Côtes de Provence	24 €
Domaine de Saint Albert "Réserve" 2013 AOP Côtes de Provence	42 €
Clos Magne Figeac 2011 AOP Saint Émilion	45 €
Domaine Aegerter "Belle Canaille" 2014 AOP Haute Côte de Nuits	47 €
Clos du Caillou "Les Quartz" 2014 AOC Côtes du Rhône	49 €

Rosé / Rosé

Château Pas du Cerf "le Merle" 2015 AOP Côtes de Provence	24 €
Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var	26 €
Domaine Ott "By Ott" 2015 AOP Côtes de Provence	42 €
Domaine Ott "Château de Selle" 2015 AOP Côtes de Provence	85 €
Mas de Cadenet Sainte Victoire 2015 AOP Côtes de Provence	39 €
Château Minuty "Prestige" 2015 AOC Côtes de Provence	49 €
Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var MAGNUM	57 €
Domaine Ott "By Ott" 2015 AOP Côtes de Provence MAGNUM	85 €

La Cave (75 cl)

Blanc / White

Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var	26 €
Château Pas du Cerf "le Merle" 2015 AOP Côtes de Provence	24 €
Mas de Cadenet 2015 AOP Côtes de Provence	39 €
Château Tour Saint Honoré "Cuvée Olivier" 2014 AOP Côtes de Provence	48 €
Domaine des Trois Noyers 2015 AOC Sancerre	49 €
Chablis Garnier 2013 AOP Chablis	45 €

Champagne Bouteille (75 cl)

Théophile By Louis Roederer	85 €
Decastelnau Rosé	90 €
Prosecco Astoria bio /organic	39 €

Demi- Bouteille (50 cl)

Rouge et blanc

Château de l'Aumérade "Elégance" Cru Classé 2014 AOP Côtes de Provence	24 €
---	------

Rosé

Mas de Cadenet Sainte Victoire 2015 AOP Côtes de Provence	24€
--	-----

Vins au verre / Wine by the Glass

Rosé Verre

Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var	7 €
Domaine de Ott "By Ott " 2015 AOP Côtes de Provence	9 €

Blanc Verre

Château Saint-André de Figuière "le Saint-André" 2015 IGP du Var	7 €
Chablis Garnier 2013 AOP Chablis	9 €
Domaine des Trois Noyers 2015 AOC Sancerre	9 €

Rouge Verre

Château pas du cerf "le merle" 2013 AOP côte de Provence	7 €
Saint Emilion clos magne figeac 2011 AOP Bordeaux	9 €
Domaine Aegerter "Belle Canaille" 2014 AOP Haute Côte de Nuits	10€

Champagne /Champagne by the Glass (18cl)

Coupe de Champagne Brut	16 €
Coupe de Champagne Rosé	18 €
Coupe «Piscine Champagne»	19 €
Coupe de Prosecco	12 €

Eaux Minérales / Mineral Water

Plate – Still	
Vittel (50cl)	4 €
Vittel (1l)	6 €
Gazeuse – Sparkling	
San-Pellegrino (50cl)	4€
San-Pellegrino (1l)	6 €

Sodas / Soft Drinks

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Zéro (33cl)	6 €
Orangina, Schweppes, Seven-Up (25cl)	6 €

Ice Teas (30cl)

Pêche, Citron, Thé Vert à la Menthe
Peach, Lemon, Mint Green Tea,

Jus et Nectar / Juices & Nectar

Abricot, Pomme Cox, Tomate, Ananas, Poire D'Automne,
Mandarine, Grenade, Griotte, Nectar de Pêche,
Nectar de Mangue, Nectar de Fraise, Nectar de Framboise

Apricot, Cox Apple, Tomato, Pineapple, Autumn Pear,
Mandarin, Pomegranate, Morello Cherry Juice,
Mango Nectar, Strawberry Nectar, Raspberry Nectar

Bières / Beers

Pression - Draft	
Heineken (33cl)	6 €
Bouteille - Bottle	
1664, Budweiser, Corona (33cl)	5 €

Boissons Chaudes / Hot Drinks

Thés – Teas / Infusions - Herbal teas
6 €

Sélection de Thés et Infusions Damman
Teas and Herbal Teas by Damman

Cafés - Coffees	
Nespresso	4 €
Cappuccino, Café au Lait, Double Nespresso	6 €

