

Boissons

Sirop à l'eau 25cl	2,30€
Coca, Coca Zéro 33cl	4,00€
Perrier 33cl (supp sirop 30cts)	4,00€
Fanta 25cl	4,00€
Fuze Tea, Oasis Tropical 33cl	4,00€
Schweppes Agrum	
Jus de Fruits Rauch 20cl (Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Fraise, Abricot)	3,50€
Diabolo, Gambetta Limonade 33cl	4,50€
Limonade (Production Artisanale) 33cl	4,20€
Le P'tit Tonic (Production Artisanale) 33cl	4,50€
Orange ou Citron pressés	5,00€
Red Bull 25cl	5,00€

Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino 50cl **4,20€** 1L **6,20€**

Bières

Bière pression «LA FADA» 25cl	4,00€	50cl 7,80€
Panache 25cl	25cl 4,00€	50cl 7,80€
Monaco, Pression Sirop 25cl	4,10€	50cl 8,00€
Picon Bière 25cl	4,50€	50cl 9,00€
Desperados 33cl		6,00€
1664 sans alcool 25cl		3,60€

Bière la Trop (Bière locale)

Blonde 33cl	6,90€
Blanche 33cl	6,90€
Ambrée 33cl	6,90€
IPA 33cl	6,90€

Apéritifs

Pastis, Ricard, Cristal 2cl	3,50€
Kir vin blanc cassis, mûre, pêche 15cl	4,00€
Verre de blanc moelleux 15cl	5,50€
Coupe Champagne Leblond-Lenoir brut 15cl	12,00€
Spritz au Champagne 30cl	13,50€
Kir Royal 15cl	12,00€
Mojito 15cl	10,00€
Mojito Royal (Champagne) 15cl	13,00€
Virgin Mojito (sans alcool) 15cl	7,00€
Porto, Muscat 4cl	4,00€
Suze, Martini, Campari 4cl	5,00€
Americano Maison 12cl	9,00€
Whisky, Vodka, Gin 4cl	7,50€
Whisky d'âge 4cl	9,00€
CHIVAS 12 ans / ABERLOUR 10 ans	
Jack Daniel's 4cl	9,00€
Accompagnements (Eau gazeuse, Coca, Jus de fruits...)	2,00€

Digestifs

Armagnac, Cognac 5cl	9,50€
Baileys, Get 27 ou 31 5cl	7,50€
Limoncello, Rhum Arrangé Maison 5cl	7,50€
Eau de vie (Poire, Framboise..) 5cl	9,50€
Vieux rhum Gouverneur 1648 5cl	12,50€

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné 8cl	2,30€
Noisette 8cl	2,40€
Café Allongé 16cl	2,40€
Double Café 16cl	4,60€
Café Crème 16cl	4,70€
Cappuccino chantilly 15cl	5,60€
Thé et Infusion 15cl	4,00€
Irish Coffee 15cl	9,00€

Prix nets en euros - Service compris - L'établissement n'accepte plus les chèques - CB à partir de 10 € minimum
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos Vins

PICHET DE VIN rouge, rosé, blanc (IGP du Var)	Le Verre 15cl 4,00€	Le Pichet 25cl 6,00€	Le Pichet 50cl 11,50€
LA RÉSERVE DU RESTAURANT AOC CÔTES DE PROVENCE rouge, rosé, blanc		La Bouteille 50cl 18,00€	La Bouteille 75cl 24,00€
NOS CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU LÉOUBE (Bormes Les Mimosas) Cuvée Love, rouge, rosé, blanc	Le Verre 15cl 7,00€	La Carafe 50cl 21,50€	La Bouteille 75cl 32,00€
DOMAINE FAVANQUET (La Londe Les Maures) rouge, rosé	6,40€	20,00€	29,00€
DOMAINE LA MAURETTE (La Motte) rouge, rosé, blanc	6,00€	18,50€	27,00€
BANDOL AOC LES ADRETS (Castellet) rouge, rosé	7,80€	24,00€	35,00€
CÔTES DU RHÔNE CÔTES DU RHÔNE PERRIN rouge			25,00€
BORDEAUX CÔTES DE BOURG COUDRÉE NODOZ			25,00€
CHAMPAGNE LEBLOND-LENOIR BRUT	La Coupe 15cl 12,00€		60,00€

Prix nets en euros - Service compris - L'établissement n'accepte plus les chèques - CB à partir de 10 € minimum
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Planches Apéro

LA PLANCHE DE LA TERRE <i>Chèvre, pancetta, jambon cru, Roquefort, Comté, terrine maison, cornichons et légumes croquants</i>	22,00€
LA PLANCHE DE LA MER <i>Crevettes, supions, anchois marinés, moules marinières, aïoli et rouille maison</i>	20,00€
LA PLANCHE DE JAMBON <i>Jambon Serrano affiné 24 mois, beurre, cornichons et salade</i>	20,00€

Les Entrées

LA SOUPE DE POISSONS, SA ROUILLE MAISON ET SES CROÛTONS	14,00€
LA POÊLÉE DE SUPIONS ET SON POT D'AÏOLI MAISON	15,80€
LE BOUQUET DE GROSSES CREVETTES ET SA ROUILLE MAISON	16,00€
MOULES GRATINÉES AU BEURRE D'AIL ET PERSIL MAISON	13,50€
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON AUX PETITS LÉGUMES CROQUANTS, CORNICHONS ET SALADE	13,00€

Les Salades Repas

LA SPINNAKER <i>Gambas, petites seiches, moules, crevettes</i>	21,00€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET LARDONS <i>Cabecou AOC, Vinaigrette au miel, raisins secs, noix, amandes grillées, tomates confites, gressins</i>	18,00€
LA BISTROT NOUVEAU <i>Pancetta corse, olives noires, tomates confites, Comté AOP, croûtons, vinaigrette balsamique</i>	18,00€
LA SALADE DE SAISON <i>Voir ardoise.</i>	

Les Viandes

Tous nos plats sont accompagnés
de garnitures

ENTRECÔTE POIVRE VERT OU ROQUEFORT (Env.250grs)	21,00€
LE MAGRET DE CANARD ENTIER (Env.350grs/ 400grs) Origine France Sauce poivre vert, miel ou Roquefort.	23,50€
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL AU COUTEAU (Env.220grs) Cru ou poêlé.	18,00€
TARTARE GRATINÉ AU CHÈVRE (Env.220grs) Jambon cru, tomates confites, huile d'olive au thym	20,00€
LE FAUX FILET D'AGNEAU AU THYM (Env.250grs)	24,00€
LE BURGER DU CHEF (Voir ardoise)	19,00€

Les Pâtes

LINGUINES AUX GAMBAS, CRÈME À L'AIL	20,00€
LINGUINES AUX PETITES SEICHES À LA PROVENÇALE	18,00€
LINGUINES CARBONARA À L'ITALIENNE NOUVEAU Pancetta, parmesan, œufs, copeaux de parmesan	18,00€

Les Moules frites et Poissons

MOULES MARINIÈRES	14,50€	MOULES À LA CRÈME À L'ÉCHALOTE	17,00€
MOULES À LA PROVENÇALE Sauce tomate, poivrons grillés, oignons, herbes de Provence.	16,00€	MOULES ROQUEFORT	17,00€
LES GAMBAS À LA PROVENÇALE Ail, persil.	22,00€	LA DAUBE DE POULPES Rouille maison.	19,50€
		PAVÉ DE MORUE GRATINÉ À L'AÏOLI	19,50€
		Pommes de terre grenailles, pot aïoli maison.	

Pour les poissons du moment consulter l'ardoise. Merci

Menu

28,00€

LA POÊLÉE DE SUPIONS À L'AÏOLI
OU

LA SOUPE DE POISSONS,
ROUILLE, CROÛTONS
OU

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

ENTRECÔTE GRILLÉE

(supp sauce 2,50€)

OU

MOULES MARINIÈRES, FRITES
(supplément sauce 2,50€)

OU

LA DAUBE DE POULPES
ET SA ROUILLE MAISON

GLACE 2 BOULES

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
Caramel beurre salé et chantilly

OU

RIZ AU LAIT AUX oranges confites

Dessert hors menu 3€

Supp dessert Alcool 4€

Menu Enfant

13€

STEAK HACHÉ FRAIS
FRITES, LINGUINES OU LÉGUMES

OU

LES «MOULES FRITES» DU MOUSSE

GLACE 2 BOULES



Jusqu'à 10ans !

Les Desserts Maison

CHOCOLAT CHAUD
& CHANTILLY *Maison* !

ASSORTIMENT DE FROMAGES <i>avec sa salade verte</i>	8,00€	LE CAFÉ GOURMAND <i>Desserts maison</i>	10,50€
LE DESSERT DE SAISON <i>Voir ardoise</i>		PROFITEROLES MAISON	9,50€
TARTE TATIN MAISON	8,00€	MOUSSE AU CHOCOLAT	7,50€
<i>Glace vanille ou crème fraîche</i>		<i>Caramel beurre salé, chantilly maison</i>	
LE BABA AU RHUM <i>façon Spinnaker</i>	8,50€	RIZ AU LAIT AUX ORANGES CONFITES	7,00€
		CRÈME BRÛLÉE MAISON À LA PISTACHE	8,00€
		LE RHUM GOURMAND	16,00€
		<i>Rhum Gouverneur XO et petits desserts maison</i>	

Les Glaces

COUPE

1 BOULE 3,00€ 2 BOULES 6€ 3 BOULES 8,50€		CHOCOLAT LIÉGEOIS	10,00€
		<i>(3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly)</i>	
LA DAME BLANCHE <i>(3 boules Vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly)</i>	10,00€	LA BANANA SPLIT <i>(Banane, glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, chantilly)</i>	10,00€
LA SPINNAKER <i>(Caramel, vanille, chocolat blanc, coulis caramel, brisure de spéculoos)</i>	10,00€	L'AGRUME <i>(citron, clémentine Corse, orange sanguine, zeste d'orange confites, chantilly)</i>	10,00€
LA NOCCIOLA <i>(noisette, vanille, caramel salé, sauce caramel, chantilly)</i>	10,00€	LA COUPE DUO <i>(8 Boules) Pour 2 pers. (Chocolat chaud, amandes grillées et chantilly)</i>	19,50€
COUPE OPÉRA <i>(Café, chocolat, caramel, chocolat chaud, chantilly)</i>	10,00€	LE COLONEL <i>(3 boules Sorbet citron et vodka)</i>	12,00€
LA FRUITÉE <i>(1 boule fruits rouges, 1 boule clémentine, 1 boule poire, coulis de fraises, chantilly maison)</i>	10,00€	LA SORRENTE <i>(3 boules Sorbet citron, Limoncello)</i>	12,00€
LE CAFÉ LIÉGEOIS <i>(3 boules café, café expresso, chantilly)</i>	10,00€	L'IMPÉRATRICE <i>(3 boules clémentine Corse et Mandarine Impériale)</i>	12,00€
L'ARDÉCHOISE <i>(2 boules vanille, 1 boule marron, crème de marron, chantilly maison)</i>	10,00€	L'AMARETTO <i>(Noisette, vanille, café, liqueur amaretto)</i>	12,00€
		SUPPLÉMENT <i>Chocolat chaud chantilly maison</i>	2,50€