




---

## POUR L'APERITIF

---

Olives noires Kalamata ou Verte Chalkidiki, le pot	7,10€
Houmous à la bergamote, le pot	3,00€
Anchoïade, le pot	4,00€
Rillettes de Poisson, le pot	5,50€
Focaccia tomates cerises et thym	5,00€
Cake tomates confites, olives et jambon	6,00€
Croque truffes d'été	13,00€
Jambon noir de Bigorre affiné 24 mois AOP, les 100gr	15,00€
Epaule Ibérique 100% Bellota, 100gr	17,00€
Saucisson noir de Bigorre, 100gr	7,00€
Fuet ibérique, pièce	9,80€

---

## MAISON PETROSSIAN

---

Caviar « Tsar Impérial », les 30gr sur commande, 50gr, 125gr et 250gr	88,00€
Tarama nature	11,00€
Tarama au crabe royal	17,00€
Tarama au Homard	16,00€
Oeufs de truite, 100gr	19,00€
Croustillant de seigle	8,90€
Chips à la truffe melanosporum	7,50€

---

## POUR DEJEUNER

---

Tarte fine tomates, moutarde à l'ancienne et oignons, la part	4,00€
Pissaladière sur foccacia, olives et anchois, la part	4,00€
Pâté en croûte selon l'inspiration du Chef, le kilo	56,00€
Ty Kouing pissaladière, la pièce	2,50€
Saumon en gravlax fait par nos soins	10,00€
au poivre Karimunda et crème Combawa, les 100 gr	
Salade de poulpes de Méditerranée et pois chiche parfumé aux agrumes et ponzu	12,00€
Salade César, cœur de Romaine, poulet fermier, anchois, Parmesan, croûtons	12,00€
Notre Poke Bowl selon le retour du Marché	16,00€
Tomates de pays en couleurs, burrata crémeuse, basilic ou truffe d'été (4 € en supp.)	12,00€
Taboulé de boulgour, quinoa, gambas et vinaigrette mangue	12,00€
Club sandwich poulet, sucrine, tomate, mayonnaise	14,00€
Assiette de Comté affiné 18 mois et cœur de sucrine	12,00€





---

## NOTES SUCREES

---

Crumble aux fruits du moment à partager	8,00€
Brochettes de fruits frais du Marché de Sanary sur Mer	8,00€
Cake au citron	8,00€
Nos babas de Sanary, au Rhum arrangé, écorces d'agrumes et vanille de Madagascar, les 6 pièces	16,50€
Brownies au chocolat 70% noisette, cacahuètes, et caramel au beurre salé	3,20€
Cookie gourmand au sarrasin, chocolat blanc, chocolat noir et caramel	3,50€
Crème à la fleur d'oranger et fraise de pays	5,00€
Nos Madeleines, zeste de citron jaune	1,20€
Kouing Amann	4,00€

---

## BOISSONS SANS ALCOOL

---

Jus et Nectar Patrick Font	à partir de
En 75 cl - Abricot, Pomme, Mandarine, Pêche blanche, Poire williams, Raisin chardonnay, Fraise, Ananas	6,70€
Citronnade, citron et menthe poivrée	7,20€
En 33 cl - Orange, Pêche blanche, Poire williams, Clémentine Corse, Passion bio, Pomme, Ananas	à partir de 3,30€

# CARTES DES VINS

## Nos Champagnes

H.Blin Brut Tradition	38,00€
H.Blin Blanc de Blancs	44,00€
Pierre Gerbais – Rosé	38,70€

## Nos Vins Rosés

Domaine de L'Olivette – Cuvée Spéciale -AOC Bandol,2023	20,80€
La Bastide Blanche – AOC Bandol, 2023	19,00€
Domaine des Œuvres Vives - Rosé 2023	21,00€
IGP Méditerranée – Domaine de L'Olivette	9,90€
Côte de Provence – Domaine de L'Olivette, 2023	15,90€
Domaine de la Tour du Bon -AOC Bandol, 2023	22,00€
Château Montez - Vallée du Rhône 2022	21,00€

## Nos Vins Blancs

Domaine de L'Olivette - Cuvée spéciale - AOC Bandol	24,00€
La Bastide blanche – AOC Bandol	21,00€
Domaine Gondard Perrin - Viré Clessé	24,20€
François Villard - Saint Peray 2022	29,60€
Domaine de la Tour du Bon, AOC Bandol, 2023	22,00€
Domaine Zusslin, AOC Alsace, Sunna 2018	24,75€
Domaine Blachon - Marsanne Viognier	14,50€
Château Montez - Vallée du Rhône 2023	21,00€

## Nos Vins Rouges

Domaine de l'Olivette – Cuvée spéciale – AOC Bandol, 2020	33,00€
La Bastide blanche – AOC Bandol, 2021	24,00€
Domaine de la Tour du Bon, AOC Bandol 2021	34,00€
Les Terres Blanches - Anjou Démon	23,60€
Domaine de la Tour du Bon, En Sol 2023	46,00€

