

Les Vins blancs

Les Valentines, le caprice de Clémentine
La Londe
Gourmandise et fraîcheur

75cl 12,5cl

28€ 6€

Domaine la Rose des Vents
La Roquebrussanne
Rondeur et persistance aromatique

26€ 5€

Viré Clessé, Domaine des Tourterelles
Côte Maconnaise
Riche et structuré

38€

Les vigneron de Mancey
Bourgogne blanc
Souplesse et rondeur

35€

Château Vignelaure, La source
Coteaux d'Aix en Provence
Minéralité

29€ 7€

Les vins rosés

Les Valentines, le caprice de Clémentine
La Londe
Croquant et harmonieux

75cl 12,5cl

28€ 6€

Domaine la Rose des Vents
La Roquebrussanne
Fraîcheur et élégance

26€ 5€

Les vins rouges

Château vignelaure, la source
Coteaux d'Aix en Provence
Une bouche structurée et fine

75cl 12,5cl

29€ 7€

Château Romanin, La Chapelle
Beaux de Provence
Ample aux tanins soyeux

35€

Domaine Grand Veneur
Château neuf du pape
Riche, plein et ample

46€

Les Valentines, le caprice de Clémentine
La Londe
Charmant et aromatique

28€ 6€

Domaine la Rose des Vents
La Roquebrussanne
Fruité aux senteurs de garrigue

26€ 5€

Les Eaux

Orezza plate et pétillante
Corse

100cl

7€

Le Champagne

Jacquinet et fils
Symphonie
Epernay

75cl 12,5cl

45€ 15€

Les Softs (UN SIROP INCLUT DANS LE MENU ENFANT)

Sodas : Sprite, Coca, Schweppes agrumes, Ice Tea, Perrier, Ginger beer	4€
Jus : Orange, Pomme, Tomate, Litchi, Fraise, Pêche, Ananas 25cl	5€
Sirops : Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron 3cl	2€
Limonade artisanale citron gingembre 33cl	7€

Les Bières

Bière blonde Brasserie des Iles d'or à la pression 25cl	6€
Bière la Brasserie des Iles d'or en Blanche, IPA et la Cul nu cherry 33cl	7€
Despérados 33cl	7€

Les Apéritifs

Martini rouge et blanc, Porto rouge 4 cl Ricard 2cl	5€
Kir mûre, cassis, framboise, violette, pêche 10 cl	7€
Coupe de champagne 12,5cl	15€
Coupe de prosecco 12,5cl	12€

Les Cocktails 20 cl

Le Flamingo (Vodka, citron, tonic hibiscus, framboises fraîches)	12€
Mojito/Caïpirinha classique et Virgin mojito	9€
Mojito/Caïpirinha : framboise, passion	11€
Ginger spritz (Gin, prosecco, sirop de gingembre, citron, eau gaz)	12€
Aperol spritz	9€
Ti-punch 8cl	9€
Chartreuse mule (Chartreuse, citron, Ginger beer)	12€
Mezcal passion smoke (Mezcal, maracuja, sirop d'agave, piment jalapeno)	13€

Les Cocktails Signature du moment

Avec alcool	15€
Sans alcool	9€

Les Alcools supérieurs 4 cl

Rhum Botran (Guatemala)	8€
Whisky Rozelieures (France)	8€
Vodka Pyla (France)	8€
Tequila Patron (Mexique)	8€
Gin Botaniste (Ecosse)	8€
Jack Daniel's	8€
Get 27	7€
Limoncello	7€
Supplément soda	2€

Plats à partager pour l'apéro

Polenta frite, sauce parmesan - 8 pièces	9€
Brie à la truffe	9€
Houmous au citron confit, pain pita	9€
Arancini tomate séché, cœur burrata - 5 pièces	12€
Le Partageon (le tout sur un plateau)	35€
Véritable tacos mexicain au poulet – 3 pièces	12€



Shopping

N'oubliez pas, durant votre repas de venir faire un tour dans notre boutique au fond du restaurant



Les Entrées

- Huitres gratinées au beurre d'algues, yuzu et panko croustillant. 3 pièces
- Foie gras mariné à la Chartreuse, chutney de gingembre sur pain brioché.
- Stracciatella di bufala, olives de Kalamata et éclats de pistache.
- Œuf bio parfait, crème d'asperge, crispy bacon.

Les Plats

- Ceviche de poisson, marinade lait de coco citronnelle, houmous de betterave, purée d'avocat et accras de maïs.
- Brandade de morue à l'huile d'ail fumé, chips de vitelotte et perles de citron.
- Tartare de thon au parmesan, roquette et pignons servis avec de la roquette et des frites.
- Tentacules de calamar grillées, aïoli et polenta crémeuse aux herbes.
- Ribs de porc caramélisés au miel et au gingembre, purée de rutabaga.
- Effiloché de daube de joue de bœuf confite sur pomme paillason.
- Brasero frites/salade/brochette de légumes.

(morceaux de poulet, bœuf et porc cuits par vos soins sur un barbecue de table)

minimum pour 2 pers

Uniquement en extérieur

Supplément : 1/2 reblochon (10€)

Les Desserts

- Gaufre façon royal au chocolat.
- Délice crème de marron, meringue, crème fouettée.
- Le tout citron (glace citron vert, crème yuzu, biscuit combava, crème fouettée).
- Riz au lait, caramel au beurre salé.

Les formules

Plat 26€

Entrée-Entrée 26€

Entrée-Dessert 26€

Plat-Dessert 33€

Entrée- Plat 33€

Entrée- Plat- Dessert 42€

Le menu de Marley 13€

- Un plat à la carte en format adapté ou
- Un croque Monsieur, frites
- Et
- Boule de glace vanille ou
- Gaufre au nutella
- Et
- Un sirop au choix

