

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du déjeuner : Lundi au samedi hors jours de ferrier

« Échappée Arbanaise » face au Grand Ribaud

(Entrée - Plat ou Plat - Dessert) 30 € (Entrée - Plat - Dessert) 35 €

Les Entrées

Le Saumon d'Écosse, fumé, toast croustillant, crème aigrette

Ou

Les Supions, en friture, marinés au soja, sucrine croquante relevée au Piment

Les Plats

La Morue de Bilbao, en Brandade parfumée à la Truffe, gourmande de Mascarpone

Ou

Le Veau; le filet pané à l'anglaise, julienne de choux chinois et sauce végétale

Les Desserts

La Figue de Solliès, son pain d'épice et sorbet à la figue et framboise

Poisson grillé entier du jour et

Pâtisserie du Buffet à 35 €

Les Poissons Grillés du Jour
des Pêcheurs du Port du Niel
et Poissons Sauvages
de Méditerranée

A CONFIRMER AVEC
LE MAÎTRE D'HÔTEL

Prix Nets par Personne. Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du Dîner et du Dimanche midi

Les Entrées

L'œuf de Poule	20€
cuit nacré, servi dans un bouillon de soja aux champignons	
Le Poulpe de Méditerranée,	20€
en carpaccio, condiments de poivrons parfumés à la noisette et au sésame	
La Crevette	27€
en gyoza servie dans un bouillon de bonite parfumé au gingembre, asperges vertes de Hyères et shimenjii	

Les Poissons

La Baudroie de Méditerranée	30€
roulée au lard, fondue de poireaux et bourride aux crustacés	
La Sole	45€
entière rôtie d'une meunière tomatée et purée de pommes de terre	
Poisson Sauvage Grillé	12€
(selon arrivage du marché) les 100 G	

Les Viandes

Le Bœuf charolais	37€
le filet rôti, sauce périgueux	
Le Veau « à la cuillère »	30€
la joue braisée 36h aux olives vertes et purée de pommes de terre	

Prix Nets par Personne. Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du Diner et du Dimanche midi

Les Desserts

Les Pâtisseries du Buffet	15€
La Pomme de Saison	16€
en tatin, crumble vanille, et sorbet maison granny smith	
La Noix de Coco	17€
en biscuit moelleux, compotée de mangue et glace maison coco et coriandre	
Le Chocolat Noir 66%	18€
en mousse et en sablé, accompagné de sa gelée et de son sorbet maison aux fruits de la passion	
La Collection Printemps/Eté	18€
de Fromagerie Toulonnaise Grosso	
Le Soufflé	19€
au Grand-Marnier et glace vanille bourbon de Madagascar maison	

« Des tout petits » à 15 €

(Pour enfants - 12 ans)

Le Sac de Billes, salade de tomates mozzarella bufala au basilic

Ou

Œufs durs façon mimosa



Les Goujonnettes de poisson, sauce mayonnaise à la moutarde violette

Ou

Le Baby Burger et ses frites maison



Glaces Artisanales ou Pâtisseries Maison

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du Diner et du Dimanche midi

Menu « Avé l'Assent » à 55 €

L'œuf de Poule

cuit nacré, servi dans un bouillon de soja aux champignons

Ou

Le poulpe de Méditerranée,

en carpaccio, condiments de poivrons parfumés à la noisette et au sésame



La Baudroie de Méditerranée

roulée au lard, fondue de poireaux et bourride aux crustacés

Ou

Le Veau « à la cuillère »

la joue braisée 36h aux olives vertes et purée de pommes de terre



La Collection Printemps/Eté



Les Pâtisseries du Buffet

Prix Nets par Personne. Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».