

# La Brasserie du Provençal et son Comptoir

**ENTRÉE - 9.00€**

Lundi 14 septembre 2020

**PLAT - 14.00€**

**DESSERT DU JOUR - 6.00€**

Nos plats à la Carte du Marché sont proposés également dans notre menu à 22 €  
(entrée - plat - dessert)

## **Nos Entrées**

Timbale d'avocat aux crevettes cocktail  
Soupe de Melon glacée et Jambon cru séché  
Rosace de tomate et mozzarella Di Buffala au pistou

## **Nos Plats**

Pâtes fraîches (spaghetti bio au blé complet), sauce tomate et parmesan  
Filet de Dorade Sébaste poêlé, sauce vierge pêche  
Cuisse de canard confite Bourguignonne

## **Nos desserts**

Les desserts du jour  
Assiette de Fromages  
Les glaces artisanales

## **Nos Garnitures**

Frites maison  
Courgettes sautées aux oignons  
Riz sauvage



## **Les Classiques à 17 €**

Soupe de poissons et condiments  
Entrecôte grillée

**Toute Notre Carte est  
disponible à emporter**

Nous sommes ravis à présent de partager les valeurs du Collège Culinaire de France et du  
titre de Maître Restaurateur.

# La Brasserie du Provençal et son Comptoir

## L'énergie du Matin

PETIT DÉJEUNER À LA FRANCAISE .....	6.50€
EGGS & BACON BREAKFAST .....	9.50€
GRANOLA ET FROMAGE BLANC.....	5.00€
TARTINE ET CONFITURE MAISON .....	3.50€
JUS DE FRUITS PRESSÉS 35CL .....	6.50€
DETOX JUICE 35CL .....	6.50€

## Tapas

Les Fingers 8.00€

- Le Coppa/moutarde de Meaux, servit avec un confit de Légumes
- Le Spicy, chorizo et beurre pimenté servit avec piperade
- Le Crabe, servit avec une salade d'algue wakame

### Les Fritures

- Supions 8.00€
- Poulets 8.00€
- Piment del Padron 6.00€
- Frites maison 6.00€

### Les Froides

- Terrine de Campagne maison (pour 2 pers) 12.00€
- La mozza di bufala à l'huile d'Olive de Jasson 9.00€
- Le St-Marcellin - Ferme de la Bourrière (38) 8.00€

### Les Planches 15.00€

- Charcuterie
- Fromage - Fromagerie Grosso - Toulon

## Nos Cafés

Espresso .....	1.70€
Double Espresso .....	2.70€
Café Latté.....	2.90€
Cappuccino « Le Vrai ».....	3.60€
Thé Frappé.....	5.00€
Thé Comptoir Richard.....	3.50€
Infusion BIO .....	3.50€
Chocolat Chaud .....	3.00€

## Sélection de Jus et Nectar

Alain Milliat 33cl 6.00 €

Framboise, Pêche de Vigne,  
Pomme, Mangue, Orange, Fraise,  
Litchi, Grenade, Ananas, Pample-  
mousses, Tomate Rouge, Jaune,  
Verte

## Soda

"Fever Tree" 20cl ..... 4.00€

Tonic Water, Limonade, Ginger  
Beer

## Bières Artisanales

Des îles D'or 33cl 6.00€

Blonde, Blanche, Ambrée, IPA

## Les Cocktails:

Spritz	9.00€
Mojito	9.00€
Gin & Tonic	10.00€

Toute notre cuisine est Faite Maison Réalisée sur  
place avec des produits Frais

# Les Vins à Déguster

## Au Verre:

Rouge Rosé Blanc—Côte de Provence - 4€

Rouge Ni Moi Ni Toi - 6€

Blanc Bourgogne Aligoté - 6€

## Du côté de chez nous – 75 cl

### AOP Côte de Provence :

Dom. Des Peirecèdes - AB - Cuvée Fils d'Ariane - Rosé, Blanc et Rouge 23 €

Château de Brégançon - HVE - Blanc 29 €

## Une ballade en France

### Léger et Désaltérant - 75cl

AOP Reully - Dom Valery Renauda—2019 Rouge 29€

AOP Saumur Chateau de Fosse Sèche - Eolithe - 2015 - Rouge 30€

AOP Sancerre Lucien Crochet La Croix du Roy - 2013 - Rouge 35€

### Minérale et Acidulé - 75cl

AOP Muscadet de Chez Gadais Père et Fils - Blanc 27€

AOP Quincy - Dom. Valery Renaudat - 2019 - Blanc 29€

AOP Reully - Dom. Valery Renaudat - 2019 - Blanc 29€

AOP Bourgogne Aligoté - Guillaume Baduel - 2017 - Blanc 36€

### Rond et Fruité - 75cl

AOP Saumur Chateau de Fosse Sèche - Arcane - 2015 - Blanc 33€

AOP Languedoc - Dom d'Aupilhac - Cuvée Aupilhac - 2017 - Blanc 38€

AOP Bourgogne Côte-d'Or - Chardonnay - 2017 - Blanc 39€

### Puissant et savoureux - 75cl

AOP C.d.Rhône - Coteaux des Travers - 2018 - Rouge 32 €

AOP C.d.Rhône - Les Bernardins - Cuvée Les Balmes - 2018 - Rouge 35 €

AOP Languedoc - Dom d'Aupilhac - Lou Maset - 2017 - Rouge 30 €

AOP Cairanne - Côteaux des Travers - Terra Rosea - 2016 35 €

AOP Rasteau - Côteaux des Travers - La Mondona - 2016 39 €

AOP Montpeyroux - Dom d'Aupilhac - 2017 - Rouge 46 €