

—RESTAURANT—

LA RASCASSE

PRESQU'ÎLE DE GIENS

**CARTE
DE LA
SEMAINE**

**BIENVENUE AU RESTAURANT DE
L'HÔTEL LE PROVENÇAL**

LA RASCASSE

**NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS RETROUVER
APRÈS CETTE LONGUE PÉRIODE.**

**NOUS VOUS PROPOSONS UNE CARTE COURTE CENTRÉE SUR LES
PRODUITS, LA MISE EN VALEUR D'UN TERROIR, ET L'IDÉE DE PARTAGER
SIMPLEMENT UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ FACE AUX ÎLES**

NOTRE CARTE ET NOTRE ARDOISE ÉVOLUERONT AU FIL DE LA SAISON

**NOUS SOMMES RAVIS À PRÉSENT DE PARTAGER LES VALEURS DU COLLÈGE
CULINAIRE DE FRANCE ET DU TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR**

BENJAMIN ET DAMIEN

ENTRÉES

LE POULPE EN CARPACCIO, POIVRON ARLEQUIN AUX HUILES DE NOISETTE ET CACAHUÈTE, SÉSAME TORÉFIÉ	16.00 €
LA COURGE BUTTERNUT, UNE SOUPE ONCTUEUSE PARFUMÉE AU GINGEMBRE, CRÈME DE POITRINE FUMÉE	14.00 €
LA TOMATE À L'ANCIENNE, CRÈMEUX DE MOZZARELLA DI BUFALA PARFUMÉE AU BASILIC, AVOCAT ET CONCOMBRE	18.00 €

PLATS

LE BOEUF CHAROLAIS, LE FILET RÔTI AU POIVRE NOIR, PREMIÈRE CÈPES DÉGOURDIRONT À LA GRAISSE DE CANARD, PURÉE DE PERSIL ET CRÈME D'AIL DOUX. JUS PERLÉ AU VIN JÈRES	45.00 €
LE MAIGRE DE LIGNE ROTI, COULIS D'AIL NOIR, ÉCUME DE CITRONNELLE, SAUCE RAVIGOTE	28.00 €
LA LICHE DE NOS PÊCHEURS DU NIEL EN PAILLARD, GLACÉE AU MIEL ÉPICÉ, MANGUE, ARTICHAUT, ET FINE ROQUETTE	26.00 €

GARNITURES

FRITES MAISON

MOUSSELINE DE CAROTTES PARFUMÉE À LA BERGAMOTE

POMMES DE TERRE GRENAILLE

DESSERTS

FROMAGES DE NOTRE RÉGION	10.00 €
ÎLE FLOTTANTE AU SIROP DE VERVEINE ET BRUNOISE DE FRAISES	10.00 €
LE MIEL DE LA FAMILLE GIOVANNELLI, LA NOISETTE ET LE SORBET FROMAGE BLANC	12.00 €
LE CHOCOLAT EXTRA BITTER EN MILLE FEUILLE ET POIRE CROQUANTE	11.00 €

PRIX NET EN EUROS

—RESTAURANT—

LA RASCASSE

PRESQU'ÎLE DE GIENS

**CARTE
DES
BOISSONS**

SELECTIONS DE VINS

LES ROSÉS - 75CL

AOC CÔTE DE PROVENCE - CHATEAU LA TOUR DE L'EVEQUE - PÉTALE DE ROSE - 2018	45.00 €
AOC CÔTE DE PROVENCE - DOMAINE DE RIMAURESQ - 2018	50.00 €
AOC BANDOL- DOMAINE TEMPIER - 2016	69.00 €

LES BLANCS - 75CL

AOC CÔTE DE PROVENCE - CHATEAU LA TOUR DE L'EVEQUE - BLANC DE BLANC - 2018	45.00 €
AOC CÔTE DE PROVENCE - DOMAINE DE RIMAURESQ - CUVÉE "R" - 2017	50.00 €
AOC BANDOL- DOMAINE TEMPIER - 2016	69.00 €

LES ROUGES - 75CL

AOC CÔTE DE PROVENCE - CHATEAU BARBEYROLLES - 2017	50.00 €
AOC CÔTE DE PROVENCE - DOMAINE DE RIMAURESQ - CUVÉE "R" - 2015	50.00 €
AOC BANDOL- DOMAINE TEMPIER - 2014	69.00 €

LES AOC CHAMPAGNES - 75CL

MUMM BRUT SELECTION	95.00 €
BILLECART SALMON BRUT ROSÉ	100.00 €
MUMM BLANC DE BLANC DE CRAMANT	140.00 €

LA SELECTIONS DE VINS AU VERRE

AOC CÔTE DE PROVENCE - CHATEAU SAINTE-MARGUERITE - CUVÉE SYMPHONIE - ROUGE, ROSE, BLANC	8.00 €
LA COUPE DE CHAMPAGNE BRUT DU MOMENT - 13CL	13.00 €
LA COUPE DE CHAMPAGNE ROSE DU MOMENT - 13CL	17.00 €

SELECTIONS DE BOISSONS

LES JUS ET NECTARS ALAIN MILLIAT	7.00 €
FRUITS PRÉSSÉS (ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE)	8.50 €
SODA 33CL - COCA COLA, COCA COLA ZERO, LIMONADE, PERRIER	4.50 €
SODA 25CL - ICE TEA, ORANGINA, SCHWEPPES TONIC, SCHWEPPES AGRUME	4.50 €
SIROP A L'EAU- MENTHE, CITRON, GRENADINE, FRAISE	4.00 €
LIMONADE, PERRIER 33CL	4.00 €

CAFÉ-DÉCA EXPRESSO	2.70 €	100 CL	50 CL
CAFÉ-DÉCA DOUBLE	3.70 €	EVIAN	6.00 € 4.00 €
NOISETTE	2.90 €	SAN PELLEGRINO	7.00 € 4.50 €
CAFÉ AU LAIT	3.50 €		
CAPPUCCINO	4.50 €		
CHOCOLAT CHAUD	3.50 €	THONON/CHATELDON - 70CL	6.00 €
SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS	4.00 €	SAINT YORRE - 33CL	4.00 €

BIÈRES ARTISANALES DE HYÈRES - BIÈRES DES ÎLES D'OR (BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE, IPA)	7.00 €
PASTIS 51, RICARD, CASANIS	4.00 €

NOS COCKTAILS

MOJITO	9.00 €
CAÏPIRINHA	8.50 €
GIN TONIC	10.00 €
SPRITZ	9.00 €

PRIX NET EN EUROS

—RESTAURANT—

LA RASCASSE

PRESQU'ÎLE DE GIENS

WEEKLY MENU

FROM 10 TO 16 AUGUST

WELCOME TO THE RESTAURANT OF
THE HOTEL LE PROVENÇAL

LA RASCASSE

WE ARE HAPPY TO SEE YOU AGAIN
AFTER THIS LONG PERIOD OF TIME.

WE PROPOSE A SHORT MENU CENTRED ON PRODUCTS, THE
HIGHLIGHTING OF A LOCAL AREA, AND THE IDEA OF SIMPLY SHARING
A MOMENT OF CONVIVIALITY IN FRONT OF THE ISLANDS

OUR MENU AND OUR SLATE WILL EVOLVE OVER THE SEASON.

WE ARE NOW DELIGHTED TO SHARE THE VALUES OF THE COLLÈGE
CULINAIRE DE FRANCE AND THE TITLE OF MAÎTRE RESTAURATEUR

BENJAMIN ET DAMIEN

STATERS

MEDITERRANEAN OCTOPUS IN POTATO SALAD WITH CHILLI PEPPER AND FRESH HERBS	16.00 €
TUNA IN TATAKI, SOY-LACQUERED AND FINE RATATOUILLE	14.00 €
OLD-FASHIONED TOMATO, CREAMY MOZZARELLA DI BUFALA FLAVOURED WITH BASIL, AVOCADO AND CUCUMBER	15.00 €

MAIN DISHES

THE LINE-CAUGHT MEAGRE ROASTED, STIR-FRIED SPRING ONION WITH GINGER, LEMONGRASS SCUM	28.00 €
CHAROLAIS ENTRECOTE STEAK OF 300 GR ROASTED, PEARL JUICE WITH SHERRY WINE	32.00 €
THE LICHE OF OUR NIEL FISHERMEN, GLAZED WITH SPICY HONEY, MANGO, ARTICHOKE AND FINE ARGULA	26.00 €

SIDE DISHES

HOMEMADE FRIES
CARROT MOUSSELINE FLAVOURED WITH BERGAMOT
GRENAILLE POTATOES

DESSERTS

FLOATING ISLAND WITH VERBENA SYRUP AND STRAWBERRY BRUSOISE	10.00 €
THE HONEY OF THE GIOVANNELLI FAMILY, HAZELNUT AND COTTAGE CHEESE SORBET	12.00 €
THE EXTRA BITTER CHOCOLATE IN MILLE FEUILLES AND CRISPY PEAR	11.00 €