

*La terrasse du Provençal
avec sa vue panoramique
propose ses formules*

BISTRONOMIQUE

*Formule à 28 €
entrée - plat ou plat - dessert*

*Formule à 32 €
entrée - plat - dessert*

LES ENTRÉES À 12 €

Carpaccio de liche et vinaigrette au citron

Timbale d'avocat aux crevettes sauce cocktail

Soupe légère de butternut, crème parfumée à la truffe

LES PLATS À 22 €

La dorade de méditerranée, le filet poêlé, coulis d'ail noir

Le bœuf charolais, la bavette rôtie, sauce périgueux

Spaghetti bio, crème de champignons

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites maison

Mousseline de carotte à la bergamote

LES DESSERTS À 10€

Crème brûlée au thé matcha

Moelleux chocolat extra bitter aux fruits secs, sorbet fromage blanc

Assiette de Fromages

Glaces ou sorbets artisanaux

SÉLECTION DE BOISSONS

Eaux	33cl	50cl	70cl	100cl
* Evian		4€		6€
* San Pellegrino				7€
* Saint-Yorre	4€			
* Thonon / Chateldon			6€	

Jus et Nectars Alain Milliat – 33 cl 7€

Bières artisanales de Hyères
Des îles d'Or – 33 cl (*blonde, blanche, ambrée, ipa*) 7€

SÉLECTION DE NOTRE CAVE

	Au verre :	75cl:
Rosé		
* Dom. des Peirecedes Fil d'Ariane – AOP CdP - Bio	4€	23€
* Château de Brégançon – Aop CdP - Hve	5€	29€
* Domaine Figuière Cuvée Première - Bio		38€
* R de Rimauresq		45€
Blanc		
* Domaine des Peirecedes Fil d'Ariane – AOP CdP - Bio	4€	23€
* Château de Brégançon - Aop CdP - Hve	5€	29€
* Valery Renaudat – Aop Quincy		32€
* Dom. Des Bernardins – Aop Muscat Beaumes de Venise	6€	-
Rouge:		
* Domaine des Peirecedes Fil d'Ariane – AOP CdP - Bio	4€	23€
* Château de Brégançon - Aop CdP - Hve	5€	29€
* Dom. Des Bernardins – Aop Cote du Rhône	6€	36€
* Côteaux des Travers – Aop Cairanne - Biodynamie		35€
* Côteaux des Travers – Aop Rasteau - Biodynamie		39€