

*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 €

### LA PÉLAMIDE

*En carpaccio, vinaigrette au citron*

### LA CREVETTE

*En timbale d'avocat sauce cocktail*

### LA COURGE BUTTERNUT

*En soupe légère, crème parfumée à la truffe*

## LES PLATS À 22 €

### LA DORADE DE MÉDITERRANÉE

*Le filet poêlé, coulis d'ail noir*

### LE COCHON IBERIQUE

*La pluma rôtie, laquée au soja  
polenta crémeuse au citron vert*

### LE SPAGHETTI BIO

*Crème de champignons et parmesan*

## ACCOMPAGNEMENTS

*Pommes frites maison*

*Mousseline de carotte*

## LES DESSERTS À 10€

*Salade orange, sirop baie timut et crumble*

*Café gourmand*

*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€	
<b>Jus et Nectars Alain Milliat – 33 cl</b>				7€
<b>Bières artisanales de Hyères</b>				
Des îles d’Or – 33 cl ( <i>blonde, blanche, ambrée, ipa</i> )				7€

## SÉLECTION DE NOTRE CAVE

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