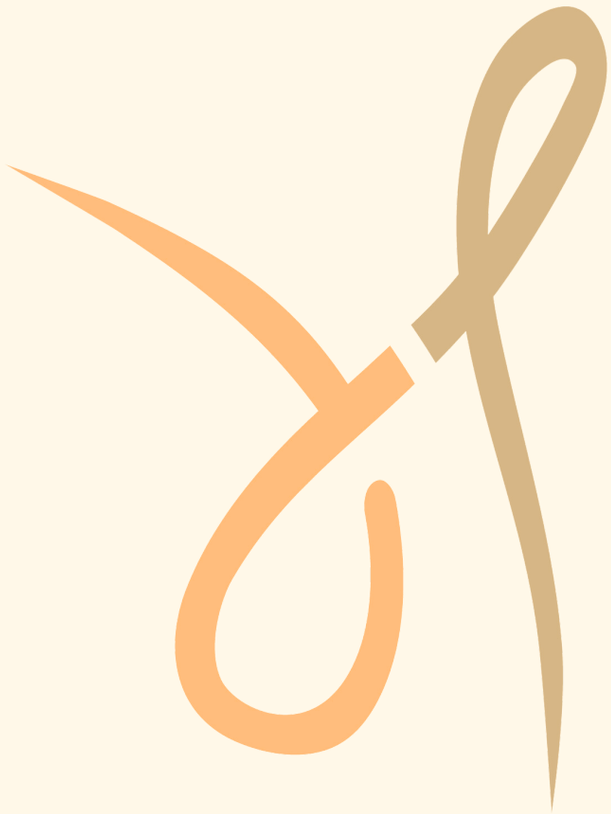

@HOTELPROVENCAL
WWW.PROVENCALHOTEL.COM
04.98.04.54.54

LA TABLE À PARTAGER DU BARBECUE

PRIX PAR PERSONNE 80 €

OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE JEUDI POUR LE DÉJEUNER DE 12H30 À 14H30

LE BARBECUE AVEC SA VUE MER EXCEPTIONNELLE SE RÉINVENTE POUR VOUS PROPOSER UN MOMENT DE PARTAGE À VIVRE EN FAMILLE OU ENTRE AMIS.

SUR LE LITTORAL, À L'OMBRE DES PINS, LE CHEF VOUS PROPOSE UNE CUISINE PROVENÇALE ET CONVIVIALE, AU FEU DE BOIS : BELLES PIÈCES DE VIANDE À LA BRAISE, POISSONS GRILLÉS, GRANDES SALADES À PARTAGER ET, EN DESSERT, LES TARTES AUX FRUITS HISTORIQUES DU PROVENÇAL.

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS.
TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS EN UTILISANT LE FOUR À LA BRAISE.

RÉSERVATION AU 04 98 04 54 54

ENTRÉES

BETTERAVE ROUGE, CUITE À LA BRAISE ACCOMPAGNÉE DE BROUSSE DE VACHE MARINÉE ET CRÈME DE BALSAMIQUE

TOMATES ANCIENNES DE L'ÉTÉ, À LA MOZZARELLA DI BUFFALA ET LEURS CONDIMENTS PROVENÇAUX

TABOULÉ DE PETIT ÉPEAUTRE DU PUY EN VELAY À LA PÊCHE ET À L'ESTRAGON.

PLATS (L'UN AU CHOIX)

- POISSONS DE MÉDITERRANÉE ENTIERS GRILLÉS À LA BRAISE, SAUCE VIERGE
- GAMBAS BLACK TIGER FLAMBÉES AU LIMONCELLO ET BASILIC
- CÔTE DE BŒUF SAUCE CHIMICHURI, DÉRIVÉE DU PISTOU À LA CORIANDRE
- CARRÉ D'AGNEAU LAQUÉ À L'ARBANAISE ET SES CONDIMENTS
- T BÔNE DE VEAU, GEL DE CITRON
- TRAVERS DE PORC D'ORIGINE FRANÇAISE, SAUCE BARBECUE

ACCOMPAGNEMENTS (ASSORTIMENT)

- POMMES DE TERRE NOUVELLES ARRUGADAS BRAISÉES AU FOUR
- TOMATES RÔTIES AUX HERBES DE LA GARRIGUE
- LÉGUMES DU JOUR CUITS AU BARBECUE

NOS TARTES (L'ENSEMBLE À PARTAGER)

TARTE AU CITRON
TARTE AUX PÊCHES
TARTE AUX FRAISES
TARTE ABRICOTS