

— RESTAURANT —  
**LA RASCASSE**  
PRESQU'ÎLE DE GIENS

HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

MARDI

FERMÉ

MERCREDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

JEUDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

VENDREDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

SAMEDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

DIMANCHE

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

RÉSERVATION

PAR MAIL  
RESERVATION@PROVENCALHOTEL.COM

PAR TÉLÉPHONE  
04.98.04.54.54

## CARTE DU MIDI

### ENTRÉES

**LA PELAMIDE DE MÉDITERRANÉE** 18.00 €  
EN CARPACCIO, CONDIMENTS ET COPEAUX DE POUTARGUE

**LES ASPERGES VERTES,** 17.00 €  
EN FIN VELOUTÉ, ŒUF DE POULE CUIT NACRÉ ET TOASTS DORÉS

**LA BURRATA,** 18.00 €  
POUSSE DE TÉTRAGONE EN SALADE SUR UN TOAST GOURMAND

### PLATS

**LE COCHON DE MONTAGNE FRANÇAIS,** 25.00 €  
LA POITRINE CROUSTILLANTE, CHOUX FLEUR ET ROMESCO, CONFIT DE PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

**LA FLEUR DE COURGETTE**   28.00 €  
BRAISÉE ET FARCIE D'UNE RATATOUILLE

**POISSON GRILLÉ SELON LA PÊCHE DU JOUR,** 15.00 € LES 100G€  
GARNITURE AU CHOIX

### DESSERTS

**SABLÉ BRETON, GANACHE MONTÉE AU BASILIC ET FRUITS ROUGES** 14.00 €

**BABA AU RHUM** 14.00 €

**PROFITEROLES** 14.00 €

**LE CAFÉ GOURMAND** 12.00 €

PRIX NET EN EUROS

# — RESTAURANT — LA RASCASSE

PRESQU'ÎLE DE GIENS

## HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

MARDI

FERMÉ

MERCREDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

JEUDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

VENDREDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

SAMEDI

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

DIMANCHE

12H30 - 14H00

19H30 - 21H00

RÉSERVATION

PAR MAIL  
RESERVATION@PROVENCALHOTEL.COM



PAR TÉLÉPHONE  
04.98.04.54.54

## CARTE DU SOIR

### ENTRÉES

- LE FOIS GRAS DU PERIGORD,** 28.00 €  
CUIT AU NATUREL, PRESSÉ DE GELÉE DE RHUBARBE AUX ÉPICES
- LA PELAMIDE DE MÉDITERRANÉE,** 18.00 €  
EN CARPACCIO, CONDIMENTS, HERBES FRAICHES ET COPEAUX DE POUTARGUE
- LES ASPERGES VERTES** 17.00 €  
EN FIN VELOUTÉ, ŒUF DE POULE CUIT NACRÉ ET TOASTS DORÉS

### PLATS

- LA CAILLE DES VOSGES,** 35.00 €  
CARAMÉLISÉE, FARCIE AU FOIE GRAS, POMME DE TERRE FONDANTE, CRÈME D'AIL ET TAGÈTE
- LE LOUP DE MÉDITERRANÉE,** 38.00 €  
RÔTI, EMBEURRÉE DE CHOUX AU GINGEMBRE, COULIS DE CRUSTACÉS AU POIVRE NOIR DE CUBÈBE
- LA FLEUR DE COURGETTE,**   28.00 €  
FARCIE D'UNE FINE RATATOUILLE, BRAISÉE, COULIS DE TOMATE AUX HERBES
- LE POISSON GRILLÉ SELON LA PÊCHE DU JOUR,** 15.00 € LES 100G  
GARNITURE AU CHOIX
- LE HOMARD DE NOS CÔTES FRANÇAISES** 18.00 € LES 100G  
GARNITURE AU CHOIX
- LA LANGOUSTE DES PÊCHEURS DU PORT DU NIEL** 22.00 € LES 100G  
GARNITURE AU CHOIX

### DESSERTS

- SABLÉ BRETON, GANACHE MONTÉE AU BASILIC ET FRUITS ROUGES** 14.00 €
- BABA AU RHUM** 14.00 €
- PROFITEROLES** 14.00 €
- LE CAFÉ GOURMAND** 12.00 €

PRIX NET EN EUROS