

La villa Barret

CARTE RESTAURANT AUTOUR DES PRODUITS DU TERROIR

LES ENTRÉES

L'œuf parfait plein air de Puget sur Argens, crème de lentille verte bio, pancetta et oignons frits	12€
Tartare de maquereau aux agrumes de JOELLE à la Crau et pistou aux herbes	14€
La seiche du Port du Niel, riz vénéré, jeunes pousses de JEAN-LUC RAILLON	14€

LES PLATS

La bavette roulée aux champignons et pignon de pin, espuma de fromage de chèvre et pommes bataille	26€
La cuisse de poulet fermière de l'Ain, mousseline de carottes au curcuma et déclinaison de fanes de carotte	25€
La Limande en filet, palet de céleri rôti au thym, fenouil en 2 façons, sauce citronnée	24€
L'endive pochée, crème de betterave, jeunes pousses de JEAN-LUC RAILLON et cerneaux de noix	22€

LES DESSERTS

Assiette de fromage : Abondance fermière, accompagnée de fruits secs, confiture de figues maison et mélange de pousses	11€
Le chocolat : mousse chocolat noir fleur de Cao 70%, huile d'olive de Jasson, fleur de sel et langue de chat	10€
La poire belle Hélène : poire confite au miel et thym, sauce chocolat et chantilly	9€
L'île flottante : crème anglaise tonka, caramel et noisette	9€

La villa Barret

CARTE RESTAURANT AUTOUR DES PRODUITS DU TERROIR

STARTERS

Organic egg 65 degrees, organic green lentil cream, grilled bacon and fried onions	12€
Mackerel tartare with JOELLE citrus from la Crau and herb "pistou"	14€
Port du Niel's cuttlefish, black rice, JEAN-LUC RAILLON'S young shoots	14€

MAIN DISHES

Skirt steak rolled with mushrooms and pine nuts, espuma of goat cheese and french fries	26€
Farm chicken thigh from Ain department, carrot mousseline with spices and variation of carrot tops	25€
Dab fillet with thyme roasted celery palate, fennel with citrus, lemon sauce	24€
Poached endive, beetroot cream, lettuce and walnuts	22€

DESSERTS

Cheese plate : Farmhouse Abondance, with dried fruits, homemade fig jam and mixed sprouts	11€
chocolate: Cao flower chocolate mousse 70%, Jasson olive oil and thin flat finger biscuit	10€
La poire belle Hélène: candied pear with honey and thyme, chocolate sauce and chantilly	9€
Floating island: tonka light custard cream, caramel and hazelnut	9€

La villa Barret

CARTE DES BOISSONS

EAUX MINERALES

Chateldon 75cl	6,60 €
Evian Il	5,50 €
Evian 0,5cl	5,00 €
Perrier 33cl	4,40 €
San pellegrino 0,5cl	5,00 €
Thonon 75cl	5,50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso - Déca	1,90€
Allongé	2,00 €
Noisette	2,10€
Café au lait	3,40 €
Chocolat chaud	3,50 €
Déca allongé	2,00 €
Déca double	3,50 €
Grand crème	3,40€
Cappuccino	4,30 €
Double expresso	3,50€
Thé / Infusion	4,10 €
(Breakfast bio, Jardin Fumé, Ceylan O.P, Darjeeling, Fruit Rouge, Grand Earl Grey, Thé vert Jasmin, Thé vert Menthe, Thé vert Sencha bio, Jardin des Merveilles, camomille, Tilleul)	
Café serre	1,90 €
Lait chaud/ froid	2,20€

BOISSONS FRAICHES

Coca cola 33cl	4,10 €
Coca cola zero 33cl	4,10 €
Diabolo enfant	3,40 €
Ginger beer 20cl	4,40 €
Pamplemousse rose soda 20cl	4,40€
Tonic water 20cl	4,40€
Ice tea 25cl	4,10 €
Limonade 33cl	4,10 €
Cidre poire 33cl	7,20 €
Cidre pomme 33cl	7,20 €
Indien 25cl	4,70 €
Orangina 25cl	4,10 €
Schweppes Agrumes 25cl	4,10 €
Sirop a l'eau 33cl	3,00 €
Fruits pressés (orange, citron)	7,50 €
Jus Alain Milliat 33cl	6,60 €
(orange, ananas, fraise, framboise, mangue, tomate, pamplemousse)	
Sup sirop	0,60 €

BIERES BOUTEILLE

1664 sans alcool 33cl	5,00 €
Bières des îles d'or (blanche, ambrée) 33cl	7,20 €

BIERES PRESSION

	25cl / 50cl
Blonde (îles d'or)	3,40€ / 6,80€
IPA (îles d'or)	3,80€ / 7,40€
Panache	3,50€ / 7,00€
Monaco	3,60€ / 7,30€
Picon bières	4,80€ / 9,70€

La villa Barret

SELECTION DE LA CAVE

SELECTION VINS AU VERRE 12.5CL

Domaine Peirecèdes	Rosé	4.50€
Le Fil d'Ariane - Cuvée en Agriculture Biologique Provence		
Château Bellini	Rosé - Blanc	5.50€
AOP Coteaux Varois en Provence		
Domaine Coteaux des Travers	Rouge	6.50€
Cuvée Massif d'Uchaux - Biodynamie Grenache noir 70%, Mourvèdre 30% Cuvée Sans Souffre - Nature AOP Côte du Rhône Village		
Domaine Valéry Renaudat	Blanc	6.50€
AOP Reuilly - Cuvée Les Lignis - Cuvée en Agriculture Biologique 100% Sauvignon Blanc		

BLANC - 75CL

Provence

Domaine Peirecèdes	2022	27€
Le fil d'Ariane		

Languedoc

Domaine Aupilhac	2022	43€
Languedoc		

Pas de l'Escalette	2020	53€
Les Clapas		

Château Guiot	2020	54€
Je sais qu'on ne sait jamais VDF - Sans Souffre ajouté		

Roussillon

Domaine Gardiès	2020	54€
Je cherche le ciel		

Loire

Château Fosse Sèche	2019	50€
VDF Arcane		

Domaine Valéry Renaudat	2021	34€
AOP Reuilly - Cuvée Les Lignis		

ROSÉ - 75CL

Domaine Peirecèdes	2022	27€
Le fil d'Ariane		
Domaine Kennel	2020	31€
Le Souffle de l'ange		
Château Pas Du Cerf	2022	34€
Diane		
Château Bellini	2021	34€
AOP Coteaux Varois en Provence		

ROUGE - 75CL

Provence

Domaine Peirecèdes	2021	27€
Le fil d'Ariane		

Loire

Château Fosse Sèche	2019	50€
VDF - Eolithe		

Domaine Valéry Renaudat	2021	34€
AOP Reuilly - Cuvée Les Lignis		

Languedoc

Domaine Aupilhac	2017	46€
Montpeyroux		

Pas de l'Escalette	2021	32€
Les Petits Pas		

Château Guiot	2020	54€
Je sais qu'on ne sait jamais VDF - Sans Souffre ajouté		

Bordeaux

Château Hostens-Picant	2014	49€
Bloody Nose		

Rhône Méridionale

Château la Gardine	2015	94€
Cuvée Peur Bleue		