

# LA BRASSERIE DU PROVENCAL

Au pied de l'église, La Brasserie vous accueille du matin au soir. Café au comptoir, apéritif au soleil, déjeuner convivial ou soirée à refaire le monde : La Brasserie vit au rythme du village. Ici, la cuisine est généreuse et authentique, inspirée des traditions familiales, où simplicité et gourmandise se rencontrent dans chaque assiette.

Right by the church, La Brasserie welcomes you from morning to evening. Coffee at the counter, a sunny aperitif, a friendly lunch, or an evening spent putting the world to rights – La Brasserie moves to the rhythm of the village. Here, the cuisine is generous and authentic, inspired by family traditions, where simplicity and indulgence come together in every dish.

Ouverte tous les jours de 7h00 à 15h00, puis de 17h30 à 23h00  
Open every day from 7:00 AM to 3:00 PM, then from 5:30 PM to 11:00 PM

## LES APEROS

Homemade French Fries  
with Mayonnaise  
6,50€

Apéro Mix – Tapenade & Anchoïade  
5€

Padrón Peppers  
9€

Salt Cod Brandade to Spread  
with Wholegrain Mustard  
9€

Charcuterie Board  
Traditional Porchetta, Serrano Cured Ham (18  
months), Italian Mortadella, Porc Sausage from  
Haut-Var, Small Salad, Semi-Salted Butter,  
Caperberries  
17 €

## LES APEROS

Assiette de Frites Maison,  
et sa Mayonnaise  
6,50€

Mixte Apéro Tapenade et Anchoïade  
5€

Piment del Padron  
9€

Brandade de Morue à tartiner,  
Moutarde à l'ancienne  
9€

Assiette de Charcuterie  
Porchetta traditionnelle, Jambon Cru 18  
Serrano, Mortadelle Italienne, Saucisson de  
Porc du Haut-Var, Petite salade, et beurre  
demi-sel, Câpres à queue  
17 €

## LES PLATS

Fishermen's fish soup, served with croutons and rouille	22€
Provençal stuffed vegetables, rice and tomato sauce	25€
The Provençal aioli	28€
Fresh mussels and french fries – marinière or saffron sauce	19€
L'entrecôte 300g on the plancha, espelette pepper butter, french fries	35€
Seasonal mixed salads:	17€

### CHEF'S SUGGESTION – ASK YOUR SERVER

Choice of side dish:

pilaf rice	4,00€
french fries	5,50€
vegetables of the day	6,00€

## LES PLATS

La soupe de poissons des pêcheurs du Niel, croutons et rouille	22€
Les petits farcis provençaux, riz et sauce tomate	25€
La grande Aioli du Provençal	28€
Les moules frites, à la marinière ou au safran	19€
L'entrecôte 300g à la plancha, beurre au piment d'espelette, frites maison	35€
Les salades composées du moment	17€

### SUGGESTION DU JOUR À L'ARDOISE.

Garniture pour l'accompagnement aux choix:

riz pilaw	4,00€
pommes frites	5,50€
légumes du jour	6,00€

## LES DESSERTS

Tiramisu original by Leo .....	6,50€
Provençal-style crème caramel .....	6,50€
Chocolate Eclair .....	8,00€
Seasonal fruits tart .....	6,50€
Dessert of the day – ask your server	

## OUR ARTISAN ICE CREAMS

Served with homemade shortbread

1 scoop.....	4,50€
2 scoops.....	6,50€
3 scoops.....	9,00€

### OUR SORBETS:

Raspberry, Blackcurrant, Lemon, Senga Strawberry,  
Lime-Ginger, Passion Fru

### OUR ICE CREAMS:

Vanille Madagascar, Chocolat Prestige, Pistache de Sicile,  
Marron Glacée, Lait frais de Noix de Coco, Menthe-Chocolat  
Rhum-Raisins, Caramel Beurre Salé, Café-Expresso

Whipped Cream supplement: 1€

## LES DESSERTS

Titamisu traditionnel de Léo .....	6,50€
Crème Caramel du Provençal .....	6,50€
Eclair au Chocolat .....	8,00€
Tarte aux fruits de saison .....	6,50€

Dessert du Jour à l'ardoise

## NOS GLACES ARTISANALES

Accompagné d'un sablé maison

1 boule .....	4,50€
2 boules .....	6,50€
3 boules .....	9,00€

### NOS SORBETS:

Framboise, Cassis, Citron Jaune, Fraise senga,  
Citron vert-Gingembre, Fruit de la Passion

### NOS CRÈMES GLACÉES :

Vanille Madagascar, Chocolat Prestige, Pistache de Sicile,  
Marron Glacée, Lait frais de Noix de Coco, Menthe-Chocolat  
Rhum-Raisins, Caramel Beurre Salé, Café-Expresso

Supplément Chantilly: 1€