

La villa Barret



NOTRE CARTE DU MOIS

LES TAPAS

Brochette de bœuf au comté laqué	11,00 €
Stracciatella aux pêches, estragon et pistache	10,00 €
Assiette de charcuteries et condiments	12,00 €
Frites de patates douces et mayonnaise épicée	8,00 €

LES ENTRÉES

Œuf mimosa à la poutargue, velouté de roquette	14,00 €
Ceviche de maigre, tomates, pastèques et fraises	17,00 €
Gaspacho de melon au balsamique blanc et crémeux basilic	12,00 €

LES PLATS

Bavette de bœuf de Salers, sauce au poivre, légumes sautés à l'huile de moutarde	26,00 €
Cabillaud poché au lait d'ail, tombé de fenouil et pousses d'épinards	28,00 €
Risotto au jus de moules et crevettes	25,00 €
Calamarata au charbon végétal, tomate au combava et noix de cajou	21,00 €
Suggestion du jour	Le Chef vient vous en parler

LES DESSERTS

Assiette de fromage de pays, confiture de figue et mesclun aux fruits secs	10,00 €
Tarte aux Cerises : pâte sucrée, crème d'amandes et crème diplomate citronnée	10,00 €
La Tarte Tropézienne : brioche maison avec une crème mousseline à la vanille et fleur d'oranger	10,00 €
L'Éclair chocolat : pâte à choux, crème pâtissière au chocolat, fondant au chocolat, grué de cacao	10,00 €

Du mercredi au dimanche
de 8h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h00



Origine de la viande : France
Nos équipes sont habillées par American Vintage

La villa Barret



THE MENU OF THE MONTH

TAPAS

Beef skewer with glazed comté cheese	11,00 €
Stracciatella with peaches, tarragon and pistachio	10,00 €
Selection of cured meats with assorted condiments	12,00 €
Fried sweet potato with spicy mayonnaise	8,00 €

STARTERS

Deviled egg with bottarga, arugula velouté	14,00 €
Meagre ceviche with tomatoes, watermelon and strawberries	17,00 €
Melon gazpacho with white balsamic and basil cream	12,00 €

MAINS

Beef flank steak from Salers, pepper sauce, sautéed vegetables in mustard oil	26,00 €
Poached cod in garlic milk, braised fennel and spinach shoots	28,00 €
Risotto with mussel jus and roasted prawns	25,00 €
Charcoal calamarata, combava tomato and cashew nuts	21,00 €
Suggestion of the day	The Chef comes to present it to you

DESSERTS

Local cheese platter, fig jam, and mesclun with dried fruits	10,00 €
Cherry tart : sweet paste, almond cream with lemon diplomat cream	10,00 €
Tropézienne tart : homemade bun filled with vanilla and orange blossom mousseline cream	10,00 €
Chocolate éclair : choux bun filled with chocolate pastry cream, topped with chocolate sauce and cocoa nibs	10,00 €

From Wednesday to Sunday
from 8am to 15pm and 18pm to 22pm



Origin of meat: France
Our teams are dressed by American Vintage