

LA TABLE À PARTAGER DU BARBECUE



@HOTELPROVENCAL
WWW.PROVENCALHOTEL.COM
04.98.04.54.54

LA TABLE À PARTAGER DU BARBECUE

OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE JEUDI
POUR LE DÉJEUNER DE 12H00 À 14H30

LE BARBECUE AVEC SA VUE MER EXCEPTIONNELLE VOUS
PROPOSE 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

LA FORMULE BARBECUE 80€

ENTRÉES À PARTAGER, PLAT AU CHOIX, ASSORTIMENT DE DEUX
DESSERTS AU CHOIX

ENTRÉES

TOMATES ANCIENNES DE L'ÉTÉ, À LA MOZZARELLA DI BUFFALA
ET LEURS CONDIMENTS PROVENÇAUX 20 €

L'AUBERGINE PROVENÇALE CUITE AU FOUR À BRAISE,
CHÈVRE FRAIS DES GARRIGUES 20 €

PLATS

POISSONS DE MÉDITERRANÉE ENTIERS GRILLÉS À LA BRAISE,
SAUCE VIERGE 14 €
LES 100G

GAMBAS BLACK TIGER FLAMBÉES AU LIMONCELLO ET ESTRAGON 65€

CÔTE DE BŒUF DE 500G SAUCE PESTO DE TOMATE CONFITE 65€

T BÔNE DE VEAU, LAQUÉ AU SOJA ET AGRUMES 50€

TOMAHAWK CHAROLAIS DE 1200G (POUR 3 PERSONNES) 180€

ACCOMPAGNEMENTS (ASSORTIMENT)

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

NOS TARTES (LA PART)

TARTE AU CITRON 10€

TARTE AUX PÊCHES 10€

TARTE AUX FRAISES 10€

TARTE ABRICOTS 10€

THE SHARING TABLE THE BARBECUE



@HOTELPROVENCAL
WWW.PROVENCALHOTEL.COM
04.98.04.54.54

THE SHARING TABLE OF THE BARBECUE

OPEN EVERY DAY EXCEPT THURSDAY
FOR LUNCH FROM 12:00 TO 14:30

THE BARBECUE WITH ITS EXCEPTIONAL SEA VIEW OFFERS YOU A
MOMENT OF SHARING TO ENJOY WITH FAMILY OR FRIENDS.

ON THE COASTLINE, UNDER THE SHADE OF PINE TREES, THE CHEF
INVITES YOU TO EXPERIENCE A FRIENDLY AND TRADITIONAL
PROVENÇAL CUISINE, COOKED OVER AN OPEN FIRE: LARGE CUTS
OF MEAT GRILLED ON THE EMBERS, GRILLED FISH, BIG SALADS
TO SHARE, AND FOR DESSERT, THE HISTORIC FRUIT TARTS
OF PROVENCE.



ALL OUR MEATS COME FROM FRENCH FARMS. ALL OUR DISHES
ARE PREPARED USING THE CHARCOAL OVEN.

RESERVATIONS AT +33 4 98 04 54 54

THE BARBECUE SET MENU

80€

STARTERS TO SHARE, CHOICE OF MAIN DISH AND CHOOSE AN
ASSORTMENT OF TWO DESSERTS

STARTERS

THREE STARTERS TO SHARE, SELECTED BY THE CHEF ACCORDING TO THE SEASON
AND DAILY ARRIVALS - HEIRLOOM TOMATOES WITH MOZZARELLA DI BUFFALA AND
PROVENÇAL CONDIMENTS, OR OVEN-ROASTED AUBERGINE WITH FRESH GOAT
CHEESE FROM THE GARRIGUES.

DISHIES

WHOLE MEDITERRANEAN FISH, GRILLED OVER EMBERS, WITH VIRGIN SAUCE	14€ LES 100G
BLACK TIGER PRAWNS FLAMED WITH LIMONCELLO AND TARRAGON	65€
500G RIB STEAK WITH SUN-DRIED TOMATO PESTO SAUCE	65€
VEAL SHANK GLAZED WITH SOY AND CITRUS	50€
1200G CHAROLAIS TOMAHAWK (FOR 3 PEOPLE)	180€

SIDES

(ASSORTIMENTS)

OVEN-BRAISED SCALLOPED POTATOES
ROASTED TOMATOES WITH GARIGUE HERBS
GRILLED SEASONAL VEGETABLES

OUR TARTS

(LA PART)

	10€
PEACH TART	10€
STRAWBERRY TART	10€
APRICOT TART	10€