le bar du soleil

RESTAURANT

HÔTEL LE PROVENÇAL

Réservation au 04.98.04.54.54

Depuis 1951

Dessin Matthieu Cossé

Nos équipes sont habillées par American Vintage

Les Entrées

TERRINE DE BŒUF PERSILLÉE **16€**
Chutney d'oignon doux aux raisins secs

FEUILLETÉ DE MOULES SAFRANÉES ET PERSILLADE **17€**

SALADE DE CHOU-FLEUR **14€**
À la rouille condiment pomme verte

ŒUF POCHÉ ET MARINÉ AU BASILIC **15€**
Crème de mais au curry

VELOUTÉ PARMENTIER **14€**
Poireaux grillés et crème aigrelette

MILLE-FEUILLE DE CREVETTES **19 €**
À l'avocat et vinaigrette à la coriandre

Cuisine faite maison et réalisée sur place avec des produits frais.
Prix nets.

Les Plats

AIGUILETTE DE LOUP **30€**
Salsa verde et brocolettis

MAIGRE EN VAPEUR DE CANNELLE **29€**
Céleri et abricot moelleux

RAVIOLES DE BROUSSE DU ROVE À LA SAUGE **26€**
Sauce aux figatellis

CONFIT DE HARICOTS BLANCS À L'HUILE D'OLIVE **25€**
Émulsion végétale à la noix de coco et châtaigne

Les Cuissons au Charbon de Bois Végétal

Avec un travail sur le grillé et le fumé, le chef vous propose sa sélection du moment

SUPREME DE VOLAILLE **26€**
À la sarriette et taboulé d'épeautre à la grenade

PLUMA DE PORC LAQUÉ AU GINGEMBRE **27€**
Pak-choï sauté au balsamique

PÊCHE LOCALE À LA BRAISE
Poisson de Méditerranée **14 € les 100gr**
Homard et Langouste selon arrivage **20 € les 100gr**

Cuisine faite maison et réalisée sur place avec des produits frais.
Prix nets.

Les Délices du Pâtissier

PARIS-BREST **14€**
Pâte à choux et craquelin, crème mousseline à la noisette, praliné amandes-noisettes maison, noisettes torréfiées, gel à l'amaretto

TARTELETTE FRAISE **14€**
Pâte sablée, praliné aux amandes à l'ancienne, crème pâtissière à la vanille, coulis fraise et fraises fraîches et pousses de basilic

CHARLOTTE AU CHOCOLAT NOIR **14€**
Biscuit génoise et biscuit cuillère, praliné feuilletine maison, bavaroise chocolat noir, sauce chocolat coulante, copeaux de chocolat noir

TIRAMISU AU CAFÉ **14€**
Biscuit cuillère imbibé de café, crème au mascarpone, insert au café, mousse légère au mascarpone, poudre de cacao

Les Douceurs Classiques

LE CHÈVRE FERMIER DE LA MOLE **12€**
Chèvrerie de Biscare, huile d'olive de Jasson, roquette, confiture de figues maison, fruits secs torréfiés

LE CAFÉ GOURMAND **14€**

LA SALADE DE FRUITS DU MOMENT **12€**

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX **9€**
De la maison Regain de Carqueiranne (2 boules)

le bar du soleil

RESTAURANT

HÔTEL LE PROVENÇAL

Reservation 0033 (0)4.98.04.54.54

Since 1951

Sun by Matthieu Cossé

Our teams are dressed by American Vintage

Starters

PARSLEY-INFUSED BEEF TERRINE **16€**
Sweet onion chutney with raisins

SAFFRON MUSSELS PUFF PASTRY WITH GARLIC & PARSLEY **17€**

CAULIFLOWER SALAD **14€**
With rouille sauce and green apple condiment

POACHED AND BASIL-MARINATED EGG **15€**
Corn cream with curry

PARMENTIER VELVETY **14€**
Grilled leeks and sour cream

SHRIMP MILLE-FEUILLE **19€**
With avocado and coriander vinaigrette

Home-cooked food made on site with fresh produce.
Net prices.

Dishes

THINLY-SLICED FILLET OF BASS **30€**
Salsa verde and broccoletti

STEAMED MEAGRE WITH CINNAMON **29€**
Celery and tender apricot

RAVIOLI WITH BROUSSE DU ROVE & SAGE **26€**
Figatelli sauce

WHITE BEANS CONFIT WITH OLIVE OIL **25€**
Vegetal emulsion with coconut and chestnut

Cooking with Vegetable Charcoal

With a focus on grilled and smoked dishes, the chef offers you his selection of the moment

CHICKEN SUPREME **26€**
With savory and spelt tabbouleh with pomegranate

GINGER-GLAZED PORK PLUMA **27€**
Sautéed Pak-choï with balsamic vinegar

PÊCHE LOCALE À LA BRAISE
Grilled mediteranean wild fish **14 € for 100gr**
Lobster **20 € for 100gr**

Home-cooked food made on site with fresh produce.
Net prices.

The Delights Of The Patissier

PARIS-BREST **14€**
Choux pastry and craquelin, hazelnut mousseline cream, homemade almond-hazelnut praline, roasted hazelnuts, amaretto gel

STRAWBERRY TARTLET **14€**
Shortcrust pastry, traditional almond praline, vanilla pastry cream, strawberry coulis, fresh strawberries and basil shoots

DARK CHOCOLATE CHARLOTTE **14€**
Genoise sponge and ladyfinger biscuit, homemade feuilletine praline, dark chocolate bavaroise, warm chocolate sauce, dark chocolate shavings

COFFEE TIRAMISU **14€**
Ladyfinger biscuit soaked in coffee, mascarpone cream, coffee insert, light mascarpone mousse, cocoa powder

Classic Sweets

THE FARM GOAT OF LA MOLE **12€**
Biscare goat farm, Jasson olive oil, rocket, homemade fig jam, roasted dried fruit

GOURMET COFFEE **14€**

FRUIT SALAD OF THE MOMENT **12€**

ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS **9€**
From Maison Regain in Carqueiranne (2 scoops)