

LA TABLE À PARTAGER DU BARBECUE



@HOTELPROVENCAL
WWW.PROVENCALHOTEL.COM
WWW.RESIDENCEPROVENCAL.COM
04.98.04.54.54

LA TABLE À PARTAGER DU BARBECUE

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.

LA FORMULE BARBECUE À 80 €

entrées à partager, Plat au choix,
assortiment de deux desserts au choix



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

RÉSERVATION AU 04 98 04 54 54

ENTRÉES

CARPACCIO DE BETTERAVES À LA BRAISE, RICOTTA ET AGRUMES	20 €
TABOULÉ DE PETIT ÉPEAUTRE AUX PÊCHES DE LA RÉGION, FETA ET VERVEINE FRAÎCHE	20 €
TOMATES ANCIENNES DE L'ÉTÉ, BURRATINA DI BUFALA ET CONDIMENTS PROVENÇAUX,	20 €

PLATS

POISSONS DE MÉDITERRANÉE ENTIERS GRILLÉS À LA BRAISE,	65€
CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE,	55€
GAMBAS BLACK TIGER FLAMBÉES, À L'ESTRAGON	65€
PIÈCE DE BŒUF DU JOUR, MAISON LESAGE	65 €
CÔTE DE BŒUF DE LA MAISON LESAGE	65 €

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FAITES MAISON
TOMATES RÔTIES AUX HERBES DE LA GARRIGUE
LÉGUMES DU JOUR GRILLÉS AU BARBECUE

NOS TARTES (LA PART)

TARTE AU CITRON	10€
TARTE AUX PÊCHES	10€
TARTE AUX FRAISES	10€
TARTE ABRICOTS	10€

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS.
TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS EN UTILISANT LE FOUR À LA BRAISE.

THE BARBECUE SHARING TABLE

THE BARBECUE, with its exceptional sea view, invites you to enjoy a warm and convivial dining experience with family and friends. Nestled along the coastline, beneath the shade of the pine trees, our chef showcases the authentic flavors of Provence with wood-fired cooking: premium charcoal-grilled meats, freshly grilled fish, generous salads made for sharing, and to finish, Le Provençal's iconic homemade fruit tarts.

LA FORMULE BARBECUE 80 €

Shared Starters, Choice of Main Course, Selection of Two Desserts to Share



OPEN EVERYDAY EXCEPT THURSDAY
FOR LUNCH FROM 12H00 TO 14H30

BOOKING 04 98 04 54 54

ENTRÉES

CHARCOAL-GRILLED BEETROOT CARPACCIO, RICOTTA & CITRUS	20 €
PETIT ÉPEAUTRE TABBOULEH WITH LOCAL PEACHES, FETA & FRESH VERBENA	20 €
HEIRLOOM SUMMER TOMATOES, BURRATINA DI BUFALA & PROVENÇAL CONDIMENTS	20 €

PLATS

WHOLE MEDITERRANEAN FISH, CHARCOAL-GRILLED	65€
IBERIAN PORK CHOP	55€
FLAMBÉED BLACK TIGER PRAWNS WITH TARRAGON	65€
BUTCHER'S CUT OF BEEF OF THE DAY – MAISON LESAGE	65 €
MAISON LESAGE PRIME RIB OF BEEF	65 €

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FAITES MAISON
TOMATES RÔTIES AUX HERBES DE LA GARRIGUE
LÉGUMES DU JOUR GRILLÉS AU BARBECUE

NOS TARTES (LA PART)

LEMON TART	10€
PEACH TART	10€
STRAWBERRY TART	10€
ABRICOT TARTE	10€

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS.
TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS EN UTILISANT LE FOUR À LA BRAISE.

NOTRE SELECTION DE VINS

ROUGE

LA PROVENCE

CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE – CINSAULT – 2025 - BIO - 42€

CLOS DE L'OURS - LE CHEMIN - 2023 - BIO - 75 CL - 58€

BANDOL

DOMAINE DE LA TOUR DU BON – 2022 - 75 CL - 72€

LES CÔTES CATALANES

DOMAINE GARDIÈS - ON S'EN FISH - BIO – 42€

LA BOURGOGNE

DOMAINE FANNY SABRE – MONTHELIE “LES SOUS-ROCHES” – 2022 – 75 CL – 117€

DOMAINE FANNY SABRE – SAVIGNY-LÈS-BEAUNE – 2023 – 75 CL – 117€

CHAMPAGNE ET PÉTILLANT

LA CHAMPAGNE

R. POUILLON – 75 CL - 110€

LAURENT PERRIER - CUVÉE ROSÉ – 75 CL – 165€

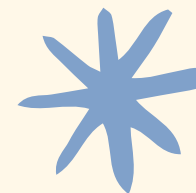
FLEURY - CUVÉE BLANC DE NOIRS BRUT – 75 CL – 130€

FLEURY - CUVÉE BLANC DE NOIRS BRUT – 150 CL – 260€

PÉTILLANT DE PROVENCE

DOMAINE FIGUIÈRE – ATMOSPHERE – EXTRA BRUT - 2022 – 75 CL – 45€

CARTE BOISSONS & VINS



@HOTELPROVENCAL
WWW.PROVENCALHOTEL.COM
WWW.RESIDENCEPROVENCAL.COM
04.98.04.54.54

NOS BOISSONS

APERITIFS ET VINS AU VERRE

LE PASTIS, CASANIS, RICARD, MARTINI - 5€

LE KIR PROVENÇAL - 8€ / LE KIR ROYAL - 16€

LE VERRE DE CÔTES DE PROVENCE (ROSÉ, BLANC ET ROUGE) - 7€

LA COUPE DE CHAMPAGNE R. POUILLON - 15€

LA COUPE DE PÉTILLANT DE PROVENCE - 12€

BIÈRES LOCALES DES ÎLES D'OR 33 CL

BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE, IPA - 7€

BIÈRE GALLIA - BLONDE - 25 CL - 6€

NOTRE SÉLECTION DE COCKTAILS

SPRITZ, MOJITO, CAIPIRINHA, MOSCOW MULE, GIN TONIC - 11€

VIRGIN MOJITO, DELIRE FRUITÉ - 9€

JUS ET NECTARS ALAIN MILLIAT 33 CL - 7€

EAUX

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50 CL 6€ / 1L - 7€

SAN PELLEGRINO, CHATELDON - 75 CL - 7,5€

SODAS 4,5€

COCA-COLA 33 CL, COCA-COLA ZERO 33 CL, ORANGINA 25 CL,

ICE TEA 25 CL, TONIC WATER 20 CL, GINGER BEER 20 CL

CAFÉS

CAFÉ EXPRESSO 3€ - DOUBLE EXPRESSO 6€

CAFÉ AU LAIT 4,5€ - CAPPUCCINO - 5€

THÉ - INFUSIONS - 4€

DIGESTIFS

LIMONCELLO, GET 27, MENTHE-PASTILLE - 8€

CALVADOS DROUIN - 15€

BAS ARMAGNAC RÉSISTANCE - 15€

COGNAC CAMUS - 15€

NOTRE SÉLECTION DE VINS

ROSÉ

LA PROVENCE

CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE - ST-ANNE - 2025 - BIO - 75 CL - 42€

DOMAINE DE LA RIMAUNESQ - CUVÉE R - 2025 - BIO - 75 CL - 53€

CLOS DE L'OURS - L'ACCENT - 2025 - BIO - 75 CL - 42€

BANDOL

DOMAINE DE LA TOUR DU BON - 2024 - 75 CL - 50€

BLANC

LA PROVENCE

CHÂTEAU LA TOUR DE L'ÉVÊQUE - BIO - 75 CL - 42€

CLOS DE L'OURS - MILIA - BIO - 75 CL - 54€

DOMAINE DE LA RIMAUNESQ - CUVÉE R - 75 CL - 58€

BANDOL

DOMAINE DE LA TOUR DU BON - 2024 - BIO - 75 CL - 63€

LE RHÔNE

LES VINS DE VIENNE - RÉMÉAGE - BIO - 75 CL - 55€

LA BOURGOGNE

DOMAINE FANNY SABRE - CHOREY-LES-BEAUNE - 2023 - 75 CL - 117€

DOMAINE FANNY SABRE - LADOIX - 75 CL - 126€

