



TAPAS

Panisses 	5.50
<i>Panisses</i>	
Pérugines grillées	7.50
<i>Grilled Perugines sausage</i>	
Ceviche de daurade, ají amarillo	7.00
<i>Sea bream ceviche, aji amarillo</i>	
Beignets de gambas, mayonnaise basilic et citron vert	7.50
<i>Beer battered prawn, basil and lime mayonnaise</i>	
Piments de Padron, fleur de sel 	5.00
<i>Padron peppers, fleur de sel</i>	
Brochettes de poulet, sauce aigre douce piquante	6.50
<i>Chicken skewer, sweet chili sauce</i>	
Poulpe tiède, paprika de Hongrie, aioli safrané	7.00
<i>Warm octopus, paprika from Hungary, saffron aioli</i>	
Anchois marinés	4.50
<i>Marinated anchovies</i>	
Palourdes à l'ail, vin blanc, persil	8.50
<i>Garlic clams, white wine, parsley</i>	
Assiette dégustation de tapas	19.50
<i>Selection of tapas *</i>	

ENTREES

Poêlée de champignons de saison, persillade, croûtons 	12.00
<i>Seasonal mushrooms stir-fry, parsley, garlic, croutons</i>	
Soupe de poissons de roche, de notre pêcheur Cyrille	17.00
<i>Fish soup from our fisherman Cyrille</i>	
Chèvre chaud, butternut rôtie, polenta, ricotta 	17.50
<i>Hot goat cheese, roasted butternut, polenta, ricotta</i>	
Poulpe tiède, pommes de terre, paprika de Hongrie, aioli safrané	16.00
<i>Warm octopus, potatoes, paprika from Hungary, saffron aioli</i>	
Ceviche de daurade, ají amarillo, polenta, maïs grillé	18.00
<i>Sea bream ceviche, aji amarillo, polenta, grilled corn</i>	
Escalope de foie gras IGP sud-ouest, figues, porto	17.00
<i>Foie gras escalope, figs, port wine</i>	
Gésiers de canard, pancetta, champignons, œuf poché, moutarde	16.50
<i>Duck gizzards, pancetta, seasonal mushrooms, poached egg, mustard</i>	

Prix nets – service compris

PLATS

Raviolis maison, épinards, ricotta, champignons, parmesan ✓ <i>Homemade raviolis with spinach, ricotta cheese, mushrooms, parmesan</i>	18.00
Spaghettis aux palourdes, ail, vin blanc, persil <i>Spaghettis with clams, garlic, white wine, parsley</i>	18.50
Tentacules de poulpe à la plancha, patate douce, blettes, salsa verde <i>Octopus tentacles plancha grilled, sweet potatoes, chard, salsa verde</i>	22.00
Petite bouillabaisse de l'auberge <i>Auberge's bouillabaisse</i>	29.00
Poisson entier (selon pêche), sauce vierge, pommes de terre Amandine, légumes de saison <i>Whole grilled fish (upon arrival), sauce vierge, Amandine potatoes, seasonal vegetables</i>	les 100g 8.00
Paleron de bœuf français, confit de choux rouges, pommes de terre Amandine <i>Beef chuck from France, red cabbage confit, Amandine potatoes</i>	18.00
Cheeseburger de bœuf charolais, pancetta, frites maison <i>Charolais beef cheeseburger with pancetta, homemade chips</i>	17.00
Epaule d'agneau confite aux épices, pommes de terre Amandine au four, légumes de saison <i>Lamb shoulder confit with spices, Amandine potatoes, seasonal vegetables</i>	pour 2 personnes 52.00 for 2 people

EXTRAS

Frites maison ✓ <i>Homemade chips</i>	4.50
Pommes de terre Amandine ✓ <i>Amandine potatoes</i>	4.50
Légumes de saison ✓ <i>Seasonal vegetables</i>	5.50
Salade verte (de notre potager, selon récolte), copeaux de parmesan ✓ <i>Green salad, shaved Grana Padano</i>	5.50

Prix nets – service compris



Aiguillettes de poulet grillé,
frites maison ou pâtes ou légumes
OU
Steak haché de bœuf charolais,
frites maison ou pâtes ou légumes
OU
Filet de daurade
frites maison ou pâtes ou légumes
&
1 boule de glace artisanale

Plats végétariens

Tous nos plats sont faits maison - Produits frais - Poissons frais et sauvages

Liste des allergènes disponible sur demande

All our dishes are homemade – fresh products – fresh and wild fishes

List of allergens available on request

Prix nets – service compris

DESSERTS

Crème brûlée orange et cardamome <i>Orange and cardamom crème brûlée</i>	7.00
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	9.50
Tarte aux figues de Solliès (par pâtisserie Fricaud à Valbonne) <i>Fig pie</i>	9.50
Paillatine au chocolat et praliné (par pâtisserie Fricaud à Valbonne) <i>Chocolate and praline cake</i>	9.50
Café gourmand <i>Café gourmand</i>	9.50
Champagne gourmand <i>Champagne gourmand</i>	15.00
Glaces et sorbets artisanaux Vanille, café, chocolat, noix de coco, rhum raisin, caramel, pistache, citron vert, framboise, mangue <i>Artisan ice cream and sorbet</i>	la boule 2.70
Dame Blanche <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly</i>	7.50
Café ou chocolat liégeois <i>Coffee or chocolate Liégeois</i>	7.50
Colonel <i>Lemon sorbet, vodka</i>	9.00
Sélection de fromages (par Eric Gayraud - 365 fromages à Valbonne) <i>Cheese plate</i>	9.50

Prix nets – service compris