

Entrées Starters

Salade de haricots verts à la Savora 21€
Green bean salad, Savora dressing

Salade de pastèque, concombre et chèvre frais du Plan de la Tour 21€
Watermelon and cucumber salad with goat cheese from Le Plan de la Tour

Tomates anciennes, mozzarella di Buffala & herbes fraîches 23€
Heirloom tomatoes, Buffalo mozzarella and fresh herbs

Petits farcis de Provence 23€
Provençal style stuffed vegetables

Ceviche de Sériole au lait de coco et citron vert, sorbet maison aux herbes du Jardin de la Piboule 28€
Ceviche of hamachi, coconut milk and lime juice, homemade sorbet of herbs from Jardin de la Piboule in Cogolin

Crudités, guacamole et anchoïade S: 19€ - XL: 36€
Raw vegetables with guacamole and anchoïade

Calamars à la Provençale 31€
Provençal style squid with breadcrumbs, parsley and garlic

Les grillades au four à charbon Charcoal grilled dishes

Suprême de volaille fermière (France), pommes rissolées, haricots verts & sauce Chimichurri 26€
Farm-raised chicken supreme (France), roasted potatoes, green beans & Chimichurri sauce

Entrecôte Angus (Argentine - 300g minimum), frites, salade & beurre d'anchois 38€
Angus rib eye steak (Argentina - 300g), French fries & anchovy butter

Thon rouge de Méditerranée & petit épeautre en salade 38€
Mediterranean yellow fin tuna & einkorn salad

3 grosses gambas sauvages façon Cascaïs & légumes sautés minute 38€
3 large wild gambas, Cascaïs style

Cette carte est désinfectée après chaque utilisation.
This menu is cleaned after each use.

**suggestion du jour
à l'ardoise**

**specials
on the board**

Pâtes Pasta

À la puttanesca 24€
(thon, câpres, anchois, olives, tomates)
Puttanesca style (tuna, capers, anchovies, olives and tomatoes)

Aux boulettes de viande maison et tomates 26€
Homemade meatballs and tomatoes

Linguines aux Palourdes 26€
Linguine with clams

Les plats Main courses

Tartare de bœuf au couteau (origine France) 27€
préparé, frites & salade
Knife-cut, seasoned, beef tartare (origin France)
French fries & salad

Escalope de veau panée (origine France), 28€
pâtes à la tomate
Veal Milanaise (France), served with pasta with tomato sauce

Epaule d'agneau fondante (France), 84€
ratatouille & panisses (Pour 2 ou 3)
Slow-cooked shoulder of lamb (France), ratatouille & chickpea fries

Poisson sauvage entier du jour, 13€ /100gr€
cuit au naturel (500gr conseillé/pers.)
Riz & ratatouille
Oven-roasted wild catch of the day (500gr suggested/pers.), rice & ratatouille

Garnitures, supplément Side dishes, extra 6€

Légumes sautés minute, ratatouille
Sauteed vegetable, ratatouille

Frites fraîches, pâtes, riz
French fries, pasta, rice

Salade verte, salade de petit épeautre
Green salad, einkorn salad

Pommes de terre rissolées, haricots verts
Roasted potatoes, green beans

Menu enfant Kid's menu 16€

Steak haché ou filet de poisson, légumes sautés ou frites
Burger or filet of fish, sauteed vegetable or French fries

Ou Pâtes au beurre ou à la sauce tomate
Or Pasta with butter or with tomato sauce

& 1 boule de glace au choix
& 1 scoop of ice cream to choose

Nous sommes engagés dans la démarche environnementale et favorisons la filière locale, durable et raisonnée pour vous offrir le meilleur à partager au rythme des saisons.
Cette carte est désinfectée après chaque utilisation.

*We are committed to sourcing local, sustainable food grown and raised in accordance with high environmental standards to offer you the best possible fare that is always in season.
This menu is cleaned after each use.*

Prix nets en euros - TVA 10% - Service compris - Gratification à discrétion

Fromages Cheeses 8€

Fromage de chèvre du Plan de la Tour, salade mêlée
Fresh goat cheese from Le Plan de la Tour, salad

Desserts Desserts

Les pâtisseries de La Tarte Tropézienne®
La véritable Tarte Tropézienne® 10€
The Original Tarte Tropezienne

Fondant au chocolat du Patron, glace vanille 10€
Specialty of the house chocolate cake, vanilla ice cream

Tarte aux fruits de saison 10€
Seasonal fruit tart

Café Gourmand Tropicana 9€
Tropicana gourmet coffee

Les desserts Maison
Fruits frais de saison S: 14€ - XL: 30€
Seasonal fruit

Fraises, framboises, glace maison à l'huile d'olive 14€
Strawberries, raspberries, homemade olive oil ice cream

Crème caramel à partager 19€
Crème caramel to share

Crèmes glacées & sorbets 3,5€/ boule
(vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, pistache, malaga, yaourt, noix de coco, fraise, citron, fruits de la passion)
Ice creams & sorbets (Vanilla, coffee, chocolate, salted butter caramel, pistachio, Rum raisin, yogurt, coconut, strawberry, lemon, passion fruit)