



**La Ferme d'Angèle**  
2452 Routes des plages  
83350 Ramatuelle  
Réservation : 04 94 43 27 24



## **ENTREES**

<i>Planche de charcuterie Corse.....</i>	<i>18</i>
<i>Moules farcies à la Provençale.....</i>	<i>13</i>
<i>Petite friture Angèle.....</i>	<i>16</i>
<i>Foccacia de légumes grillés marinés, anchoïade.....</i>	<i>15</i>
<i>Tempura de fleurs de courgette (selon arrivage).....</i>	<i>18</i>
<i>Artichauts poivrade en Barigoule, lard Paysan.....</i>	<i>18</i>
<i>Ceviche de Maigre sauvage « lèche du tigre ».....</i>	<i>19</i>
<i>Petits calamars sautés en persillade.....</i>	<i>17</i>
<i>Nougat de chèvre amandes et pistaches, salade d'herbes folle.....</i>	<i>15</i>
<i>Assiette de dégustation (3 surprises).....</i>	<i>16</i>

## **PLATS côté Cuisine**

<i>Poêlée de Calamars en persillade, riz pilaf.....</i>	<i>26</i>
<i>Ceviche de Maigre Sauvage « lèche du Tigre » frites maison.....</i>	<i>29</i>
<i>Daube de Poulpe à la Provençale, purée maison.....</i>	<i>27</i>
<i>Pasta flambée dans la meule de Parmesan en salle (Grana padano).....</i>	<i>30</i>
<i>Linguines aux Gambas Sauvages, huile d'olive, tomates cerises et basilic.....</i>	<i>32</i>
<i>Sauté de boeuf Thaï au wok, riz pilaf.....</i>	<i>21</i>
<i>Filet de Daurade (Pays) sauce vierge, légumes de saison.....</i>	<i>25</i>
<i>Penne à la truffe.....</i>	<i>28</i>

## **PLATS côté Grill**

<i>Pluma de Porc Ibérique sauce barbecue, maïs grillé, patate douce fondante.....</i>	<i>24</i>
<i>Pièce du boucher au barbecue (sauce béarnaise ou chimichurri sup 3 euro).....(à l'ardoise)</i>	
<i>Loup entier grillé (500/600 gr élevage bio).....</i>	<i>34</i>
<i>Filet de Boeuf Rossini (France).....</i>	<i>40</i>

---

<i>GARNITURES supplémentaire .....</i>	<i>7</i>
--	----------



## La Ferme d'Angèle

2452 Routes des plages  
83350 Ramatuelle  
Réservation : 04 94 43 27 24



### **MENU ENFANT :**

(-12 ans)

*Fish and Chips maison / ou / Pâtes à la tomate..... 15*  
*Boule de glace (au choix)*

### **MENU 39**

*Assiette de dégustation. (3 surprises)*

---

*Filet de Daurade (Pays) sauce vierge, légumes de saison*

*ou*

*Sauté de boeuf Thai au wok, riz pilaf*

*ou*

*Pluma de Porc Ibérique sauce barbecue, mais grillé, patate douce fondante*

---

*Tartelette citron meringué / ou / Crème brûlé pistache*  
*Mousse au Chocolat Julia / ou / Glace Artisanale 2 boules*

---

### **DESSERTS** **maison**

<i>Crottin de chèvre du haut Var mariné, pointe de jujube.....</i>	<i>12</i>
<i>Baba au vieux Rhum, crème fouetté vanille cardamome.....</i>	<i>14</i>
<i>Tartelette au citron meringué.....</i>	<i>11</i>
<i>Crumble aux épices poire abricot.....</i>	<i>12</i>
<i>Pavlova aux fruits rouges.....</i>	<i>14</i>
<i>Mousse au chocolat Julia.....</i>	<i>9</i>
<i>Crème brûlé à la pistache.....</i>	<i>11</i>
<i>Cookie chaud, boule vanille, caramel beurre salé.....</i>	<i>13</i>
<i>Glace artisanale.....</i>	<i>4 / 8 / 12</i>
<i>(Vanille, chocolat, café, framboise, citron, noix de coco, pistache, rhum raisin, tarte tropezienne)</i>	
<i>Coupe Angèle (glace vanille, confiture de figues maison, noix, Marc de Provence).....</i>	<i>15</i>
<i>Colonel (Sorbet citron vert, Vodka).....</i>	<i>14</i>

*Prix nets, service inclus*