



# Le Canevas

SPECIALITY COFFEE, WINE SELECTION

## **Le Canevas, une page blanche à remplir**

Un lieu paisible, une respiration. Un espace ouvert comme une toile blanche, prêt à accueillir l'inspiration. Face à la mer, nous avons imaginé ce lieu comme un terrain de création : dans les assiettes, dans les détails de la décoration, dans l'atmosphère. Nous invitons chacun à trouver sa propre inspiration.

## **Une sélection de vins engagée et inspirée**

Tous nos vins sont certifiés bio, et une belle part de la sélection met à l'honneur des vins naturels, sincères et sans artifices. Cette carte a été pensée avec des passionnés, curieux et engagés, pour vous proposer une liste soignée, vivante, reflet de petits domaines qui cultivent avec amour et respect. Des Côtes de Provence aux pépites venues d'ailleurs, chaque bouteille a son histoire.

## **Une carte aux saveurs méditerranéennes**

Notre cuisine puise son inspiration dans l'esprit méditerranéen : une cuisine solaire, généreuse et colorée. Du petit déjeuner au dîner, découvrez une carte vivante et spontanée, qui évolue au fil des saisons, avec beaucoup de fait maison. C'est une cuisine de cœur, simple et vraie, qui raconte l'amour des bons produits et du partage.

# Vins à la bouteille



## ROSÉ

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Myrko Tepus - Bonté Divine - 2024 - Bio                                 | 27€ |
| <i>Cinsault - Grenache - Cabernet Sauvignon - VIN DE FRANCE</i>         |     |
| Fondugues Pradugues - Eau de Rosé 2023 -Demeter                         | 29€ |
| <i>Cinsault et Grenache - VIN DE FRANCE</i>                             |     |
| Fondugues Pradugues - Eau de Source 2023 -Demeter                       | 38€ |
| <i>Cinsault et Grenache - VIN DE FRANCE</i>                             |     |
| Domaine Roustan - Le Pitchounet - 2023 - Bio                            | 24€ |
| <i>Grenache - Syrah - AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</i>                 |     |
| Château Léoube - Secret - 2024 - Bio                                    | 39€ |
| <i>Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon - AOP COTES DE PROVENCE</i> |     |
| Domaine Ott* - Château de Selle 2023 - Bio                              | 57€ |
| <i>Grenache - Cinsault - Syrah - Mourvèdre - AOP COTES DE PROVENCE</i>  |     |
| Domaine La Chance - Saison episode 2 - 2023                             | 29€ |
| <i>cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - VIN DE FRANCE</i>              |     |

## BLANC

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Myrko Tepus - Saint François - 2023 - Bio                   | 29€ |
| <i>100% Clairette- VIN DE FRANCE</i>                        |     |
| Domaine Roustan - Les Poules Rieuses 2022 - Bio             | 32€ |
| <i>Sauvignon - Vermentino-AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</i> |     |
| Domaine Ott - Clos Mireille 2023 - Bio                      | 60€ |
| <i>Semillon - Rolle - AOP COTES DE PROVENCE</i>             |     |
| Domaine La Chance - Heures Heureuses - 2023                 | 29€ |
| <i>Chenin - cabernet franc - VIN DE FRANCE</i>              |     |
| Folias de Baco - Uivo Rabigato branco 2023 - Bio            | 30€ |
| <i>100% Rabigato - PORTUGAL</i>                             |     |
| Aldo Viola - Biancoviola - 2022 - Bio                       | 46€ |

## ORANGE

Domaine Viret - Horus - 2023 - Cosmoculture 38€

*Bourboulenc - Petit Manseng - Différents Muscats - Carignan - Clairette - VIN DE FRANCE*

Jeux de Vins - Putes Féministes - 2022 - Bio 39€

*Gewurztraminer - Muscat - VIN DE FRANCE*

## ROUGE

Fondugues Pradugues - Melli Mellow - 2023 -Demeter 28€

*Merlot - Grenache - Mourvèdre - Syrah - VIN DE FRANCE*

Château Léoube - Secret - 2021 - Bio 42€

*Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon - Syrah - Côtes de Provence*

Domaine La Péquelette - Ze pépé red ouaïne - 2021 - Demeter 30€

*Grenache - Syrah - VIN DE FRANCE*

Domaine Viret - MPN (Mon pinot noir) - 2021 - Cosmoculture 32€

*Sciaccarellu - Mondeuse - Muscat d'Hambourg - Caladoc, -cinsault - VIN DE FRANCE*

Mas Des Escarades - Le Coustias - 2022 - Demeter 36€

*Grenache- Syrah - AOC Cote du Rhône Village Vaison La Romaine*

Mas Des Escarades - Hautes Serines - 2022 - Demeter 50€

*Syrah - Grenache - AOC Côtes du Rhône Village Vaison La Romaine*

## PETNAT

Domaine Furlani - Macerato -Demeter 34€

*Pinot Gris*

Domaine Furlani - Rosso -Demeter 32€

*Carmenère- Negrara*

## CHAMPAGNE

Domaine Valérie & Gaël Dupont - En Chemin 73€

*Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir*

Domaine Valérie & Gaël Dupont - Frisson Blanc 93€

*Blanc de Blanc Brut Nature*

# Vins au verre



## ROSÉ

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Domaine Roustan - Le Pitchounet 2023 - Bio                 | 6€   |
| <i>Grenache - Syrah - AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</i>    |      |
| Domaine La Chance - Saison episode 2 - 2023                | 7,5€ |
| <i>cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - VIN DE FRANCE</i> |      |
| Fondugues Pradugues - Eau de Rosé 2023 -Demeter            | 7.5€ |
| <i>Cinsault et Grenache VIN DE FRANCE</i>                  |      |

## BLANC

|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| Domaine Roustan - Les Poules Rieuses - 2022 - Bio            | 8€   |
| <i>Sauvignon et Vermentino-AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</i> |      |
| Myrko Tépous - Saint François - 2023 - Bio                   | 7€   |
| <i>100% Clairette - VIN DE FRANCE</i>                        |      |
| Domaine La Chance - Heures Heureuses - 2023                  | 7,5€ |
| <i>Chenin - cabernet franc - VIN DE FRANCE</i>               |      |

## ROUGE

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Fondugues Pradugues - MelliMellow - Demeter                  | 7€ |
| <i>Merlot - Grenache - Mourvèdre - Syrah - VIN DE FRANCE</i> |    |
| Domaine La Péquélette - Ze Pepe Red Ouaine - 2021 - Demeter  | 8€ |
| <i>Grenache et Syrah - VIN DE FRANCE</i>                     |    |

## PETILLANT

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Domaine Furlani - PetNat Rosso | 8€ |
|--------------------------------|----|

# Bières Artisanales Provençales



## BRASSERIE DES MAURES

### PALE ALE - BLONDE

6€

*Légère et rafraîchissante, avec une légère amertume et bon goût de malte*

### BLANCHE au Combawa

6€

*Légère et rafraîchissante, aux notes parfumées de houblon **Mandarina** et écorces de Combawa du Domaine du Jasson*

### AMBREE

6€

*Bière de caractère au goût torréfié qui lui donne une amertume prononcée de café, de cacao et de caramel*

### TRIPLE

6€

*Bière blonde puissante et rafraîchissante à la fois, grâce à ses houblons aromatiques*

# Softs



## LA LIMONADERIE DE PROVENCE

### Cola Zero

4.5€

*Boisson pétillante locale & artisanale au gout de Cola sans sucres*

### Limonade Citron Lavande

4.5€

*Boisson pétillante élaborée à partir d'arômes naturels*

### Ginger Beer

4.8€

*Boisson pétillante élaborée à partir d'arômes naturels et d'extraits de gingembre*

### Eau pétillante petite / Grande

3/5€

# Cocktail

### Aperol Spritz

9€

# Assiettes



|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Croustillantes panisses</b> - Mayo à l'ail noir                       | 7€  |
| <b>Tacos de betteraves</b> - Garnies de fromage aux noix                 | 10€ |
| <b>Houmous maison</b> - Purée de pois chiche, grenade, fêta, huile verte | 11€ |
| <b>Carottes rôties</b> - Crème fraîcheur                                 | 12€ |
| <b>La Focaccia maison du jour</b>                                        | 15€ |
| <b>L'instant Fromages</b> - Du caractère, du crémeux, du fondant         | 18€ |
| <b>L'instant Charcuterie</b> - Sélection fine artisanale                 | 20€ |

# J'ai deux amours



|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Affogato</b> - Glace vanille artisanale, plongée dans nos deux amours | 6€ |
| <b>Tiramisu maison</b> - Recette 100% italienne                          | 9€ |

*J'ai deux amours; café de spécialité du Brésil aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche.*

# Boissons chaudes

|                        |      |
|------------------------|------|
| <b>Espresso</b>        | 2.5€ |
| <b>Double Espresso</b> | 3.5€ |
| <b>Noisette*</b>       | 3€   |
| <b>Allongé</b>         | 3€   |
| <b>Cappuccino*</b>     | 4€   |
| <b>Latte*</b>          | 4€   |
| <b>Flat White*</b>     | 5€   |
| <b>Filtre</b>          | 3.5€ |
| <b>Matcha</b>          | 5€   |
| <b>Matcha Latte*</b>   | 5.5€ |
| <b>Thé / Infusion</b>  | 3€   |

# Boissons froides

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <b>Iced coffe</b>         | 4.5€ |
| <b>Iced latte*</b>        | 5€   |
| <b>Iced matcha latte*</b> | 5.5€ |

# Nos jus maison

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| <b>Jus d'Orange pressé</b>                                    | 5€ |
| <b>Green Detox</b> - Celerie - Kiwi - Pomme - Citron - Menthe | 7€ |
| <b>Immune Boost</b> - Orange - Carotte - Gingembre            | 7€ |

# Douceurs

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Viennoiseries</b>                                                                             | 3€    |
| <b>Almond croissant</b>                                                                          | 4€    |
| <b>Gâteau du jour</b>                                                                            | 4€    |
| <b>Banana Bread</b>                                                                              | 4.5€  |
| <b>Cookies</b>                                                                                   | 4€    |
| <b>Cookie Gourmand</b> - <i>Boule de glace vanille, crème pistache</i>                           | 8€    |
| <b>Brioche perdue</b> - <i>Brioche crémeuse, caramel au miel et tahini, fruits, goutte glacé</i> | 9€    |
| <b>Granola Bowl</b> - <i>Granola maison, yaourt grec*, fruits, compoté de fruits maison</i>      | 9€    |
| <i>*option yaourt végétal</i>                                                                    | +0.5€ |
| <b>Tiramisu maison</b> - <i>au café de spécialité</i>                                            | 8€    |

# Salés

**\*Oeufs cocotte :** 2 oeufs, pain au levain, comté, beurre fouetté 11€

## Pains Garnis

**\*Folded Eggs:** Pain Bûcheron au levain toasté, beurre aux herbes 11€  
oeufs crémeux, parmesan, ciboulette

**\*Avo-saumon-** Pain Bûcheron au levain toasté, beurre aux herbes 15€  
maison, avocat, saumon, fêta, aneth, citron

**\*Sup:** (Halloumi/Avocat/ Saumon) 3€/3€/3.5€

## Sandwichs

**Focaccia-** Focaccia maison aux herbes, jambon blanc, comté 7€

**Sandwich du jour** - pain au levain, beurre aux herbes maison, 9€  
topping du jour

## Salades

**Salade Du Jour** 13€

# Assiettes



|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Huîtres fraîcheurs</b> - <i>huîtres, sorbet grenade</i>                   | 9€  |
| <b>Huîtres gratinées</b> - <i>huîtres gratinées au four</i>                  | 11€ |
| <b>Croustillantes panisses</b> - <i>Mayo à l'ail noir</i>                    | 7€  |
| <b>Tacos de betteraves</b> - <i>Garnies de fromage aux noix</i>              | 10€ |
| <b>Halloumie méditerranéen</b> - <i>crème de courgette, halloumie toasté</i> | 13€ |
| <b>La Focaccia du jour</b>                                                   | 15€ |
| <b>L'instant Fromages</b> - <i>Du caractère, du crémeux, du fondant</i>      | 18€ |
| <b>L'instant Charcuterie</b> - <i>sélection fine artisanale</i>              | 19€ |

# J'ai deux amours



|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Affogato</b> - <i>Glace vanille artisanale, plongée dans nos deux amours</i> | 6€ |
| <b>Tiramisu maison</b> - <i>Recette 100% italienne</i>                          | 9€ |

*J'ai deux amours; café de spécialité du Brésil aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche.*