

LES INCONTOURNABLES DU RESTAURANT

pour commencer

velouté de potimarron, chips de jambon cru	8
pélardon au chèvre pané, huile de noix, crudités	10
poireaux à la vinaigrette, façon du chef	8

le plaisir d'un plat

camembert rôti et ses accompagnements pomme de terre, jambon cru, œuf mollet	19
salade César- version hiver poulet fermier pané, œuf mollet, parmesan, croutons à l'ail, chou, sauce César maison	entrée 12 plat 19

risotti

risotto au chèvre pélardon et épinard	18
risotto aux fruits de mer- gambas, moules, encornet, seiche	26
risotto à la crème de truffe et parmesan	20



sérieusement incontournables...

entrecôte 250gr Charolaise grillée, sauce au poivre, frites maison	29
magret de canard 300/400gr rôti, sauce à l'orange	30
alouette sans tête de bœuf à la provençale, risotto au parmesan	24
pluma de porc, jus d'ail et romarin, frites maison	22
bar entier 300/400gr en croute de sel, fenouil et légumes de saison	26
médailon de lotte au citron, riz camarguais	26

PLATEAU DE FRUITS DE MER

La Belle Vie face à la Grande Bleue
-dégustation de fruits de mer-
sur réservation, 48h à l'avance
Tarif sur demande

le meilleur...les douceurs !

assiette de fromages, salade verte	9
brookie maison, glace caramel beurre salé	9
crème brûlée vanille et spéculos, glace vanille	8
clémentines de Corse rôties au miel de lavande de Provence, sorbet mandarine	9
poire pochée à la cannelle, sauce chocolat sorbet poire et chantilly	8
glaces vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, abricot sorbets fraise, poire, citron, framboise au choix, 3 boules	7

soucieux de l'impact sur notre environnement,
notre chef sélectionne uniquement des produits frais de qualité,
dont la production est raisonnée et qui, pour la plupart, proviennent de la région.

chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même
pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice.

