

LA TABLE

LES PLANCHES DE PARTAGE

pour 2 personnes

Dégustation de nos huiles d'olive biologiques, fleur de sel, pain de campagne — **10 €**

LA DÉCOUVERTE DU CHÂTEAU — **29 €** */pers.*
Charcuterie, pérugines, spignatta, pâté en croûte signature,
fromages de la maison Mons, pickles de légumes du moment

L'ÉCHAPPÉE MARINE — **23,50 €** */pers.*
Ceviche de poisson du moment, petite salade de poulpes de la Riviera,
crevettes sauce épices douces, taraki de thon

L'ÉCRIN VÉGÉTAL — **22 €** */pers.*
Cœur et feuilles d'artichauts aux légumes barigoule,
sauce yaourt à la menthe, taboulé de quinoa aux aromates,
tartine d'avocat, burrata au pesto

MA P'TITE PLANCHE - DE 11 ANS — **18 €**
Tartine tomate burrata, filet de volaille ou pièce de bœuf, frites

LES PREMIÈRES ENVIES

PÂTÉ EN CROÛTE SIGNATURE — **25 €**
Veau, foie gras, cèpes, pickles végétal

BURRATA SOLEIL — **21 €**

GUACAMOLE MINUTE — **15 €**

CEVICHE — **21 €**
Poisson du moment, passion, coco, grenade, radis et citron vert

AVOCAT TOASTÉ ET SON OEUF BIO — **15 €**
Supplément saumon — **5 €**

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ — **22 €**

La sélection de la maison



LA TABLE

LES TRADITIONS MITONNÉES 29 €

L'ardoise de la semaine au fil des saisons

Lundi **ESTOUFFADE DE BŒUF PROVENÇALE ET CAILLETTE DE NICE**

Mardi **PÊCHE DU JOUR À LA LIGURE**

Mercredi **BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE ET RIZ PILAF**

Jeudi **RAVIOLE DE DAUBE, CAROTTES DES SABLES ET CIBOULE**

Vendredi **AÏOLI DE LÉGUMES ET CABILLAUD**

Samedi **AGNEAU EN DEUX CUISSONS, POLENTA AIL ET THYM**

LE MITONNÉ DU CHEF

LES PLATS SIGNATURES

LE POISSON DE LA BAIE DE CANNES — **45 €** */pers.*
en croûte de sel (conseillé pour 2 pers.)

L'INCONTOURNABLE PIÈCE DE BŒUF RÔTIE — **35 €** */pers.*
sur sarments de vigne (conseillé pour 2 pers.)

LES INCONTOURNABLES

Salade Cannoise tout aux légumes	**20 €**
Salade façon César	**22 €**
Tartare de bœuf au couteau, pommes frites	**23 €**
Filet de bœuf	**41 €**
Milanaise à l'italienne	**28 €**
Belle volaille, pommes canailles et salade verte	**24 €**
Penne tomate, burrata crémeuse	**23 €**
Burger « à notre façon », pommes frites	**25 €**
Gnocchi aux champignons du moment	**24 €**
La pêche du jour (selon arrivage)	



LA TABLE

LES PLAISIRS SUCRÉS

❊ Tarte fine aux fruits de saison ou Clafoutis du moment	9 €
Île Flottante	9 €
Crème brûlée	9 €
Baba au vieux rhum	10 €
Tiramisu espresso	9 €
Moelleux au chocolat mi-cuit	9 €
La crème caramel à partager (pour 4 personnes)	22 €

LES DOUCEURS GLACÉES

❊ **GRANITÉ DE FRUITS DU MOMENT AU VIN ET HIBISCUS** — **10 €**

GLACES
vanille, café, cacao, caramel beurre salé, pistache
SORBETS
citron, mangue, fraise, framboise
3 € LA BOULE - 6 € DEUX BOULES - 9 € TROIS BOULES

LES COUPES GARNIES — **14 €**

AFFOGATO
Glace vanille, café espresso
VACHERIN
Meringue, glace, crème fouettée
COLONEL
Sorbet citron, vodka
SUNDAE CARAMEL
Glace vanille, coulis de caramel
CHOCOLAT LIÉGEOIS
Glace chocolat, sauce chocolat, crème fouettée
CAFÉ LIÉGEOIS
Glace café, café, crème fouettée
PÊCHE MELBA
Pêche, glace vanille, coulis de framboise



LA TABLE

LE RÉVEIL DU VIGNERON

Petit déjeuner en terrasse dès 8 h

LA PLANCHE MATINALE **15 €**

Viennoiseries
Baguette
Beurre doux et demi-sel
Confitures et Miel du domaine
Fruits frais de saison
Jus de fruits pressés
Boisson chaude

À LA CARTE

ŒUFS AU CHOIX **15 €**
brouillés ou au plat

OMELETTES *3 œufs*

Nature	13 €
Fromage, Jambon ou Herbes	15 €
Aux truffes de saison	31 €

JAMBON BLANC	15 €
FROMAGE (250 gr)	24 €
FROMAGE BLANC ET MUESLIS	11 €
TARTINE AVOCAT	15 €
Supplément bacon, avocat, saumon	6 €

CAFÉTERIE

Espresso, déca	3,50 €
Allongé	3,50 €
Noisette	4 €
Double espresso	7 €
Café crème	6 €
Chocolat	9 €
Cappuccino	6 €
Latte macchiato	10 €
Café ou Chocolat viennois	12 €
Lait chaud vanille ou miel	7 €
Thés et Infusions	6 €
Irish coffee	15 €

BOULANGERIE

Croissant	3 €
Pain chocolat	3,50 €
Tartine grillée baguette	3 €
Pain de campagne	5 €
Pancakes	13 €
Beurre doux et demi-sel	2,50 €
Confiture, miel ou Nutella	2,50 €



LES VINS DU CHÂTEAU DEMONPÈRE

Château Demonpère

Appellation d'Origine Protégée – Côtes de Provence
Dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges
Le Château Demonpère signe des vins de caractère, certifiés biologiques et régulièrement primés.

	Verre 14 cl	*75 cl*	*150 cl*
CUVÉE NOTRE DAME DES ANGES			
Rouge	**12 €**	**40 €**	
Rosé	**10 €**	**40 €**	
CUVÉE PRESTIGE			
Rouge	**9 €**	**36 €**	**70 €**
Rosé	**9 €**	**36 €**	**70 €**
Blanc	**9 €**	**36 €**	**70 €**
CÔTES DE PROVENCE AOP CUVÉE JOUR J			
Rouge	**8 €**	**33 €**	
Rosé	**8 €**	**33 €**	
Blanc	**7 €**	**33 €**	
CUVÉE SON			
Rosé	**7 €**	**29 €**	

LES SÉLECTIONS DE LA MAISON AU-DELÀ DU DOMAINE

BORDEAUX GRAVES	
Tuquey rouge 2023	**38 €**
Couloumey rouge 2023	**43 €**
BOURGOGNE	
Santenay rouge	**80 €**
Savigny-Lès-Beaunes rouge	**79 €**
Chablis 1er cru Les Vaillons blanc 2023	**86 €**
Pouilly-Fuissé blanc	**82 €**
VALLÉE DU RHÔNE	
Saint-Joseph Le Grand Pompée rouge 2023	**50 €**
Côte-Rôtie Les Jumelles rouge 2023	**126 €**
Saint Joseph Le Grand Pompée blanc 2024	**40 €**
LOIRE	
Sancerre Saint-Romble, Paul Vattan rouge 2023	**59 €**
Sancerre Pente de Maimbray blanc 2024	**45 €**

Au verre (14 cl)
Blanc : Chablis / Chardonnay **11,50 €** - Sauvignon **10 €**
Rouge : Couloumey AOP Graves **10 €**

COCKTAILS ET BOISSONS



SPRITZ 16 €

PROVENCE SPRITZ
Liqueur abricot, pamplemousse rose, prosecco, eau gazeuse

CROISETTE SPRITZ
Liqueur Saint-Germain, purée de framboise, prosecco, eau gazeuse

LÉRINCELLO SPRITZ
Liqueur Lérincello, citron, prosecco, eau gazeuse

APÉROL SPRITZ
Apérol, orange, prosecco, eau gazeuse

SAINT-GERMAIN SPRITZ
Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ
Liqueur de fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse

COCKTAILS 18 €

DÉLICE DU CHÂTEAU BLANC
Vin blanc, liqueur de lavande, sirop de vanille, eau gazeuse

DÉLICE DU CHÂTEAU ROSÉ
Vin rosé, liqueur de lavande, sirop de vanille, eau gazeuse

VIN CHAUD
Le temps des fêtes de noël

MOJITO
Rhum Santiago de Cuba, Farigoule de Forcalquier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, ginger ale

DAÏQUIRI
Rhum Don Papa, citron vert, sirop de vanille

NEGRONI
Campari, Martini Rosso, gin Tanqueray, Farigoule de Forcalquier, Angostura orange bitters

LE COCKTAIL DU MOIS
Selon l'inspiration du bar

LE COCKTAIL D'AUREL

COUP DE FOUDRE
Vodka Grey Goose, liqueur Saint-Germain, citron vert, Ginger Beer

SAINT-HONORAT
Lérina verte, gin Hendrick's, citron jaune, sucre de canne

PORNSTAR MARTINI
Vodka Skyy, Sarti, purée de fruit de la passion, sirop de vanille servi avec un shooter de champagne

GOLDEN MONKEY
Whisky Monkey Shoulder, Amaretto, citron jaune, sucre de canne

ESPRESSO MARTINI
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de vanille

RASPBERRY FIZZ
Gin Henrick's, crème de pêche, purée de framboise, sucre de canne, citron jaune, eau gazeuse

La sélection de la maison

PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

CHAMPAGNE LEBLOND-LENOIR AOP

L'Emblème	*Verre 18 cl* **19,50 €**	*75 cl* **90 €**
Rosé	*Verre 18 cl* **22,50 €**	*75 cl* **105 €**
Blanc de Pinot Blanc		*75 cl* **165 €**
L'Équilibre Magnum		*150 cl* **320 €**

CHAMPAGNE RUINART AOP

Blanc de Blancs	*75 cl* **230 €**
Blanc de Blancs Magnum	*150 cl* **450 €**

PROSECCO

Ca' del Console	*Verre 18 cl* **14 €**	*75 cl* **32 €**

APÉRITIFS

Pastis de Provence Bleu *3 cl*	**10 €**
Pastis 51, Ricard *3 cl*	**8 €**
Kir *12 cl*	**10 €**
Kir au chablis *12 cl*	**11,50 €**
Kir royal *13 cl*	**19 €**
Porto rouge *5 cl*	**8 €**
Aperol, Campari *5 cl*	**8 €**
Martini rosso / bianco *5 cl*	**8 €**

BIÈRES

Fada Blonde / Fada IPA	**9 €**
Pression	
1664, 1664 Blanc, Grimbergen	
25 cl	**8 €**
50 cl	**15 €**
Supplément Picon	**3 €**
Bouteille *33 cl*	
Corona	**9 €**
Desperados	**9 €**
Corona 0%	**8 €**

SPIRITUEUX

Bourbon	
Heaven's door - Straight	**15 €**
Tennessee	**15 €**
Whiskies	
Ballantine's finest	**13 €**
Chivas regal	**15 €**
Jameson	**12 €**
Oban	**30 €**
Aberlour	**14 €**
Lagavulin 16 ans	**43 €**
Tokinoka	**18 €**

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Cognac Hennessy VSOP	**15 €**
Cognac X.O	**36 €**
Armagnac Baco VSOP	**15 €**
Calvados	**17 €**
Eau-de-vie de poire	**14 €**
Lérincello	**14 €**
Get 27, Menthe-Pastille	**14 €**
Amaretto	**14 €**
Lérina verte	**14 €**
Mandarine	**14 €**

RHUMS

Havane 3 ans	**14 €**
Sao Cabana	**19 €**
Diplomatico	**29 €**
Don Papa	**21 €**

GINS

Beefeater	**14 €**
Hendrick's	**18 €**
Plymouth	**14 €**
Monkey 47	**28 €**
Gin de Provence 44	**17 €**

VODKA

Grey Goose	**22 €**

TEQUILAS ET MEZCAL

Patròn silver	**18 €**
Camino	**12 €**

COCKTAILS ET BOISSONS SANS ALCOOL

MOCKTAILS 12 €

L'ESTIVAL
Basilic, citron, tonic, verjus

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ
Raisin blanc, romarin, pomme, verjus

TERRE DE PROVENCE
Purée de framboise, giffar de fleur de sureau sans alcool, cranberry

SOUS LE SOLEIL
Purée de passion, sirop de vanille, jus d'ananas

VIRGIN MOJITO
Menthe fraîche, citron vert, sucre de cannes, Perrier

MOJITO COUP DE CŒUR
Purée de framboise, menthe fraîche, citron vert, nectar de cranberry, Perrier

VIRGIN COLLADA
Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron vert, sirop de canne

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola	*33 cl*	8 €
Coca-Cola zéro	*33 cl*	8 €
Orangina	*25 cl*	8 €
Sprite	*25 cl*	8 €
Fuzetea	*25 cl*	8 €
Schweppes agrumes ou tonic	*33 cl*	8 €
Schweppes Premium Mixer	*20 cl*	8 €
Ginger ale, Ginger beer, Tonic		8 €
Perrier	*33 cl*	8 €

Vittel *25 cl* 8 € *50 cl* 9 €
Sirop au choix avec la Vittel 25 cl
Menthe, citron, orgeat, grenadine, fraise

San Pellegrino	*50 cl*	9 €
Café ou Chocolat frappé	*25 cl*	10 €
Lait aromatisé	*20 cl*	7 €
Jus et nectars Granini	*25 cl*	9 €

Orange, ananas, tomate, pomme

LES RITUELS LATTE

Iced Latte	10 €
Vanilla Latte	10 €
Caramel Latte	10 €
Pistachio Latte	10 €
Chai Latte	10 €
Iced Chai	10 €

LES RITUELS FRAÎCHEUR

Citronnade maison	7 €
Thé glacé maison	9 €
Pressés Minute	9 €

SMOOTHIES

TAPIS ROUGE 14 €
Fraise, framboise, pomme

RÉVEIL CROISETTE 14 €
Banane, fraise, kiwi, orange

BAISER VIOLET 14 €
Mûre, banane, pomme

PASSION DES ÎLES 14 €
Ananas, fruit de la passion, pomme

MILK SHAKE

CHOCOLAT 14 €
Glace chocolat, sauce chocolat, lait, chantilly

EXOTIQUE 14 €
Sorbet mangue, purée de passion, lait, chantilly

FRAICHEUR DES ÎLES 14 €
Glace vanille, sirop de vanille, lait, chantilly

FRUITS ROUGES 14 €
Sorbet fraise, purée de framboise, lait, chantilly