



Formules

NOS FORMULES SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT LE MIDI ET AVEC LES SUGGESTIONS DU JOUR

MENU ENFANT (JUSQU'À 11ANS) AVEC PLAT, GLACE & SIROP - 19€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 33€

ENTRÉE & PLAT & DESSERT - 42€

BIEN-ÊTRE : UN SOIN D'UNE HEURE AU SOFITEL SPA - PLAT & DESSERT -140€

LES PLATS MARQUÉS DE △ SONT AUSSI DISPONIBLES DE 15H À 18H30

LES PLATS — LES ENTRÉES

△ QUATUOR D'AMUSETTES À PARTAGER, TAPENADE, HOUMOUS, ANCHOÏADE, PANISSES - 15€

MACÉDOINE DE LÉGUMES, ŒUF MIMOSA AU THON, CÉCINA DE BŒUF SÉCHÉ - 19€

△ FRAICHEUR DE FREGOLA SARDA,
AUX POIVRONS DOUX, TOMATE, MAQUEREAU BLEU BRÛLÉ, GRANNY SMITH - 21€

△ POITRINE DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL, BLINIS, CRÈME BATTUE AU CITRON ET AUX CÂPRES - 26€

△ POKE BOWL AU RIZ CAMARGUAIS,
AVOCAT, BETTERAVE, MAÏS, BROCOLI, MANGUE, SAUMON GRAVLAX OU PASTRAMI DE BŒUF, BAIES DE GOJI - 21€

TARTARE DE DAURADE ROYALE AUX LÉGUMES CROQUANTS, FROMAGE BLANC, VINAIGRETTE D'AGRUMES - 23€

VEGGIE : LASAGNES DE COURGETTES ET D'AUBERGINES GRILLÉES, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC, PARMESAN - 18 €

△ SALADE CAESAR
FILET DE VOLAILLE GRILLÉ, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CERISES, VINAIGRETTE CAESAR - 22€

△ CLUB SANDWICH TRADITIONNEL, AVEC OU SANS BACON, FRITES MAISON, MÊLÉE DE SALADES - 24€

PENNE RIGATE SANS GLUTEN, SAUCE ALL'ARABIATA OU NAPOLITAINE - 22€

△ BURGER DE BŒUF LIMOUSIN (180G), BACON, CHEDDAR, SAUCE À L'OIGNON ROUGE CARAMELISÉ, FRITES MAISON - 26€

ONGLET DE VEAU, SAUTÉ D'ARTICHAUT, TOMATE SÉCHÉE, MIEL ET ROMARIN - 29€

TENTACULE DE POULPE XXL, PURÉE DE POMME DE TERRE À LA SOUBRESSADE, JEUNES POUSSÉS - 28€

CHÂTEAU FILET DE BOEUF (180G), SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON - 32€

TRAVERS DE LOUP D'ICI, BIO
RIZ CAMARGUAIS AUX AMANDES ET AUX HERBES, TOMATE EURÉKA AU THYM, SAUCE VIERGE AUX AROMATES - 33€

GNOCCHI, SAUCE AUX QUATRE FROMAGES, ROQUETTE À L'HUILE DE TRUFFES - 24 €

LES DESSERTS

△ PLANCHE DE FROMAGES DE L'ALTA CIMA, MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS - 15€

△ MACARONADE AUX FRUITS FRAIS, CRÈME CHANTILLY, JUS DE FRUITS ROUGES - 13€

△ BROWNIE AU CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT LAIT, GLACE ARABICA - 12€

△ TARTE LEMON CURD, MERINGUE, SORBET CITRON VERT & GINGEMBRE - 11€

△ CAFÉ OU LIQUEUR GOURMAND(E) - 11€/17€

UNE CRÉATION DE DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine des viandes : France. Nos fruits et légumes sont issus de l'Agriculture Biologique.
Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.



Formulas

OUR MENUS ARE ONLY AVAILABLE FOR LUNCH ACCORDING TO THE DAILY SUGGESTION

CHILD MENU (UNTIL 11YO) : MAIN COURSE, ICE CREAM AND FRUIT SIRUP - 19€

STARTER AND MAIN COURSE, OR MAIN COURSE AND DESSERT - 33€

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT - 42€

WELL BEING : 1 RELAXING CARE 1H - MAIN COURSE & DESSERT - 140€

ITEMS MARKED WITH  ARE ALSO AVAILABLE FROM 3PM TO 6:30PM

MAIN COURSES = THE STARTERS

 FOUR LITTLE STARTERS, TAPENADE, ANCHOVY PUREE, HUMMUS, PANISSE - 15€

MIXED VEGETABLES, « MIMOSA » EGG WITH TUNA, BEEF JERKY - 19€

 FREGOLA SARDA SALAD,
SWEET PEPPERS, TOMATOES, BURNED BLUE MACKEREL, GRANNY SMITH APPLE - 21€

 IMPERIAL SMOKED SALMON BREAST, BLINIS, WHIPPED CREAM WITH LEMON AND CAPERS - 26€

 POKE BOWL WITH CAMARGUE RICE,
AVOCADO, BEET, CORN, BROCCOLI, MANGO, SALMON GRAVLAX OR BEEF PASTRAMI, GOJI BERRIES - 21€

SEA BREAM TARTARE WITH CRUNCHY VEGETABLES, COTTAGE CHEESE, CITRUS VINAIGRETTE - 23€

VEGGIE : ZUCCHINI AND GRILLED EGGPLANT LASAGNA, SUN-DRIED TOMATOES, BASIL, PARMESAN CHEESE - 18 €

 CAESAR SALAD
GRILLED CHICKEN FILLET, CROUTONS, PARMESAN CHIPS, CHERRY TOMATOES, CAESAR DRESSING - 22€

 TRADITIONAL CLUB SANDWICH, WITH OR WITHOUT BACON, HOMEMADE FRENCH FRIES, MIXED SALAD - 24€

GLUTEN FREE PENNE RIGATE, ALL'ARABIATA OR NAPOLITAN SAUCE - 22€

 LIMOUSIN HAMBURGER (180G), BACON, CHEDDAR, CARAMELIZED ONION SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES - 26€

VEEL CUTLET, ARTICHOKE, SUN-DRIED TOMATOES, HONEY AND ROSMARY - 29€

XXL OCTOPUS TENTACLE, MASHED POTATOES WITH SOBRASSADA, YOUNG SHOOT SALAD - 28€

BEEF «CHÂTEAU FILET» (180G), BÉARNAISE SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES - 32€

ORGANIC SEABASS FROM MEDITERRANEAN

CAMARGUE RICE WITH ALMONDS AND FRESH HERBS, TOMATO WITH THYME, VIRGIN SAUCE WITH CRUNCHY VEGETABLES - 33€

GNOCCHI PASTA, 4 CHEESES SAUCE, ARUGULA WITH TRUFFLE OLIVE OIL - 24 €

THE DESSERTS

 SELECTION OF CHEESES FROM ALTA CIMA, SALAD MIX - 15€

 FRESH FRUIT « MACARONADE », WHIPPED CREAM, RED BERRIES JUICE - 13€

 CHOCOLATE BROWNIE, MILK CHOCOLATE MOUSSE, ARABICA COFFEE ICE CREAM - 12€

 LEMON CURD PIE, MERINGUE, GREEN LEMON AND GINGER SORBET - 11€

 GOURMET COFFEE / LIQUEUR - 11€/17€

CREATION OF DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

Net price including VAT in euros, all taxes and service included - Origin of the meat: France.

The register of notifiable allergens contained in our dishes is available at your request. Our fruits and vegetables are from Organic Farming.

Boissons. CHAMPAGNE

BRUT

	LA COUPE - 15CL	LA BOUTEILLE - 75CL
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE	22€	115€
DEUTZ BRUT		130€
ROSÉ		
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	27€	180€
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ		170€
EXCEPTION		
LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE		230€
DOM PERIGNON		380€

VINS

BLANCS

	LE VERRE - 15CL	LA BOUTEILLE - 75CL
MOELLEUX - MUSCAT DE RIVESALTES AOP	9€	40€
RHÔNE, COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU BEAUBOIS EXPRESSION AB		35€
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - CHÂTEAU LA COSTE SÉLECTION AB	9€	40€
BOURGOGNE - CHABLIS JEAN-MARC BROCARD	10€	45€
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU COUSSIN	10€	45€
CASSIS - DONA TIGANA AB		45€
LOIRE - SANCERRE, DOMAINE BOURGEOIS		65€
ROUGES		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - CHÂTEAU LA COSTE SÉLECTION AB	9€	40€
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU COUSSIN	10€	45€
CROZES-HERMITAGES - DOMAINE DES ENTREFAUX	11€	50€
BANDOL - CHÂTEAU PIBARNON		68€
RHÔNE - CHÂTEAUNEUF DU PAPE - CHAPOUTIER, LA BERNARDINE		75€
ROSÉS DE PROVENCE		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - CHÂTEAU LA COSTE SÉLECTION AB	9€	40€
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU COUSSIN	10€	50€
CÔTES DE PROVENCE - LA VIE EN ROSE, DOMAINE ROUBINE		35€
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU DE MIRAVAL	11€	55€
BANDOL - DOMAINE OTT		78€

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Eau potable gratuite sur demande.

VAT net price including taxes and services. Excessive drinking is dangerous for the health, drink with moderation.

Free drinking water on request.

Boissons.

SOFTS

JUS DE FRUITS - 25 CL - 6€

ORANGE
ANANAS
FRAISE
PAMPLEMOUSSE
POMME
TOMATE

JUS DE FRUITS PRESSÉS - 10€ ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON

THÉ GLACÉ MAISON - 10€

COCKTAIL SANS ALCOOL - 10€

SODA - 7€

COCA-COLA CLASSIQUE OU ZÉRO,
SPRITE - 33CL
BITTER SAN PELLEGRINO - 10 CL
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC OU
ORANGINA - 25 CL
FUZETEA - 25CL
RED BULL - 33CL
SCHWEPPE'S GINGER BEER - 25CL

EAUX

EVIAN, BADOIT - 50 CL - 6€

EVIAN, BADOIT - 1 L - 8€

OREZZA - 1 L - 11€

APÉRITIFS & COCKTAILS

BIÈRES

HEINEKEN - 25 CL - 6€

HEINEKEN - 50 CL - 11€

BIÈRE EN BOUTEILLE - 33 CL - 8€ EDELWEISS, AFFLIGEM, CORONA, LA MINOTTE

APÉRITIFS - 7€

MARTINI ROSSO - BIANCO - ROSÉ

CAMPARI

APÉROL

COCKTAILS - 17€

ROSSINI
PROSECCO, JUS DE FRAISE

BELLINI
PROSECCO, JUS DE PÊCHE

APEROL SPRITZ
APEROL, PROSECCO, PERRIER

MOJITO
RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE, SUCRE DE CANNE,
CITRON VERT, SODA, ANGOSTURA BITTER

COCKTAIL SUR MESURE

MOJITO ROYAL - 20€
RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE, SUCRE DE CANNE,
CITRON VERT, PROSECCO, ANGOSTURA BITTER

SPIRITUEUX

GIN - 4CL

BOMBAY SAPPHIRE (ANGLETERRE) - 15€

JUILLET (AUBAGNE) - 17€

COGNAC 4CL

ARMAGNACS 4CL, BAS ARMAGNAC,
CHÂTEAU DE LAUBADE « VSOP » - 14€

RÉMY MARTIN « VSOP » - 14€

RHUM 4CL

DON PAPA 7 ANS (PHILIPPINES) - 12€

HAVANA CLUB 3 ANS (CUBA) - 12€

WHISKIES 4CL

TALISKER 10 ANS (ECOSSE) - 12€

CHIVAS 12 ANS (ECOSSE) - 14€

HIBIKI HARMONY (JAPON) - 19€

JACK DANIEL'S (ETATS-UNIS) - 12€

LIQUEURS 7CL - 9€

BAILEYS
GET 27
LIMONCELLO
AMARETTO

VODKA 4CL

SMIRNOFF (RUSSIE) - 10€

PASTIS 4cl

CRISTAL, (MARSEILLE) - 6€

RICARD, (MARSEILLE) - 6€

PASTIS 51, (MARSEILLE) - 6€

MANGUIN, (AVIGNON) - 7€

CHÂTEAU DES CREISSAUDS MILLÉSIMÉ,
(AUBAGNE) - 10€

CAFÉS

EXPRESSO - 5€

LATTE - 7€

CAPPUCCINO - 7€

DOUBLE EXPRESSO - 6€

CAFÉ FRAPPÉ - 9€

CAFÉ VIENNOIS - 9€

BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION DE THÉS - 8€

CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD - 7€

CHOCOLAT VIENNOIS - 9€

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Eau potable gratuite sur demande.
VAT net price including taxes and services. Excessive drinking is dangerous for the health, drink with moderation.
Free drinking water on request.