



Formules

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

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

LES PLATS — LES ENTRÉES








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

-  QUATUOR D'AMUSETTES À PARTAGER,
TAPENADE, HOUMOUS, ANCHOÏADE DE PETITS LÉGUMES, PANISSES - 15€
- ROSACE DE TOMATES, BURRATA DI BUFALA, SAUCE CAPRESE - 19€
-  TATAKI DE THON ROUGE AUX ÉPICES DOUCES, MÊLÉE DE LÉGUMES CRUS AU SOJA ET CACAHUËTES - 24€
-  POITRINE DE SAUMON FUMÉ IMPÉRIAL, BLINIS, CRÈME BATTUE AU CITRON ET AUX CÂPRES - 27€
-  POKE BOWL AU RIZ CAMARGUAIS,
AVOCAT, BETTERAVE, MAÏS, TOMATES GREEN ZEBRA, BROCOLETTI, MANGUE, SAUMON GRAVLAX, BAIES DE GOJI - 21€
- TARTARE DE LA PÊCHE DU JOUR AUX FÈVES,
RADIS ET FROMAGE BLANC AUX HERBES VÉGÉTALES ET VINAIGRETTE D'AGRUMES - 25€

VEGGIE : LASAGNES DE COURGETTES, AUBERGINES GRILLÉES, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC, ROQUETTE - 19 €

-  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€
- ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE, LINGUINE 'GIUSEPPE COCO', PESTO - 30€
-  SOFI 'BEFF BURGER' LIMOUSIN (180G), BACON, CHEDDAR, SAUCE À L'OIGNON ROUGE CARAMÉLISÉ, FRITES MAISON - 26€
- PÂTES CALAMARATA, TOMATES CERISES, ARTICHAUTS GRILLÉS AU THYM, OLIVES NOIRES - 23€
- TENTACULE DE POULPE XXL, GNOCCHI, SÔCISSE DE MARSEILLE AU FENOUIL, JUS À L'ENCRE - 29€
- CHÂTEAU FILET DE BOEUF (180G), SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON - 32€
- TRAVERS DE LOUP D'ICI BIO, COMPOTÉE DE FENOUIL, OIGNONS AU SAFRAN, BOUILLON LÉGER, ROUILLE - 33€

LES DESSERTS

-  PLANCHE DE FROMAGES DE L'ALTA CIMA, MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS - 16€
-  FRAISES DES ALPILLES, GLACE À LA BROUSSE DU ROVE, JUS PRESSÉ - 13€
-  PROFITEROLES GLACÉES À LA VANILLE, CHOCOLAT CHAUD - 12€
-  TARTE 'SIGNATURE' AU CITRON/ PRALINÉ, MERINGUÉE, GLACE PRALINÉ NOISETTE - 12€
-  SALADE DE FRUITS FRAIS, GLACE VÉGÉTALE À L'AMANDE ET FLEUR D'ORANGER - 12€
-  CAFÉ GOURMAND 'COLLECTION' 2022 - 11€
-  GLACE, MAISON DE LA GLACE, 1 BOULE - 4€, 2 BOULES - 7€, 3 BOULES - 9€

CRÉATION DE DOMINIQUE FRÉRARD. MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE EN COLLABORATION AVEC ALEXANDRE MOSSÉ

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

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

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

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

THE STARTERS
= MAIN COURSES =
THE DESSERTS

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

HEIRLOOM TOMATOES, BURRATA DI BUFALA, CAPRESE SAUCE - 19€

 RED TUNA TATAKI WITH SWEET SPICES, MIXED RAW VEGETABLES WITH SOYA SAUCE AND PEANUTS - 24€

 IMPERIAL SMOKED SALMON BREAST, BLINIS, WHIPPED CREAM WITH LEMON AND CAPERS - 27€

 POKE BOWL WITH CAMARGUE RICE,
AVOCADO, BEETROOT, GREEN ZEBRA TOMATO, CORN, BROCCOLI, MANGO, SALMON GRAVLAX, GOJI BERRIES - 21€

CATCH OF THE DAY TARTARE, BEANS, RADISH, COTTAGE CHEESE WITH FRESH HERBS, CITRUS VINAIGRETTE - 25€

VEGGIE : ZUCCHINI LASAGNA , GRILLED EGGPLANT, SUN-DRIED TOMATOES, BASIL, ARUGULA - 19 €

 CAESAR SALAD,
GRILLED CHICKEN BREAST, CROUTONS, PARMESAN SHAVINGS, CHERRY TOMATOES, CAESAR DRESSING - 22€

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

VIENNESE STYLE VEAL CUTLET, LINGUINE 'GUISEPPE COCO' WITH PESTO - 30€

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

CALAMARATA PASTA, CHERRY TOMATOES, GRILLED ARTICHOKE WITH THYME, BLACK OLIVES - 23€

XXL OCTOPUS TENTACLE, GNOCCHI, SAUSAGE FROM MARSEILLE WITH FENNEL, INK JUICE - 29€

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

MEDITERRANEAN SEABASS, FENNEL COMPOTE, ONION WITH SAFFRON, LIGHT BROTH, «ROUILLE» SAUCE - 33€

 SELECTION OF CHEESES FROM ALTA CIMA, SALAD MIX - 16€

 STRAWBERRIES FROM THE ALPILLES, «BROUSSE DU ROVE» CHEESE ICE CREAM,
SQUEEZED JUICE - 13€

 VANILLA PROFITEROLES, HOT CHOCOLATE - 12€

 LEMON AND PRALINE PIE, MERINGUE, HAZELNUT PRALINE ICE CREAM - 12€

 FRESH FRUIT SALAD, ALMOND AND ORANGE BLOSSOM ICE CREAM - 12€

 GOURMET COFFEE «COLLECTION» 2022 - 11€

 ICE CREAM, MAISON DE LA GLACE, 1 SCOOP - 4€, 2 SCOOPS - 7€, 3 SCOOPS - 9€

CREATION OF DOMINIQUE FRÉRARD. MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE IN COLLABORATION WITH ALEXANDRE MOSSÉ

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	9€	40€
CÔTES-DU-RHONE - RESERVE MONT-REDON		35€
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - CHÂTEAU LA COSTE AB	9€	40€
CÔTES-DE-PROVENCE - CHÂTEAU COUSSIN	10€	45€
CHABLIS-BOURGOGNE - JEAN MARC BROCARD	10€	45€
PATRIMONIO-CORSE - DOMAINE GENTILE		65€
SANCERRE-LOIRE - DOMAINE BOURGEOIS		65€

ROUGES

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - CHÂTEAU LA COSTE AB	9€	40€
CÔTES-DE-PROVENCE - ST MAUR-SAINT M		45€
CROZES HERMITAGE - DOMAINE MICHELAS	11€	50€
BANDOL - CHÂTEAU PIBARNON		68€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - MONT REDON		75€

ROSÉS DE PROVENCE

LUBERON - CHÂTEAU LA VERRERIE AB		35€
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - CHÂTEAU LA COSTE AB	9€	40€
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - CHÂTEAU DE LA GAUDE-GARANCE	10€	45€
CÔTES-DE-PROVENCE - CHÂTEAU COUSSIN		50€
BANDOL - DOMAINE DE LA BASTIDE BLANCHE		50€
CÔTES-DE-PROVENCE - MIRAVAL	11€	55€
CÔTES-DE-PROVENCE -LA LONDE - FIGUIERE CONFIDENTIELLE		60€

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

SCHWEPES INDIAN TONIC OU

ORANGINA - 25 CL

FUZETEA - 25CL

RED BULL - 33CL

SCHWEPES 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 AB, LA MINOTTE IPA AB

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

GREY GOOSE (FRANCE) - 12€

PASTIS 4cl

RICARD, (MARSEILLE) - 6€

PASTIS 51, (MARSEILLE) - 6€

RICARD CITRON BIO, (MARSEILLE) - 8€

HENRI BARDOUIN PRESTIGE,
(MARSEILLE) - 9€

CHÂTEAU DES CREISSAUDS MILLÉSIMÉ,
(AUBAGNE) - 10€

CAFÉS - ILLY

EXPRESSO - 5€

LATTE - 7€

CAPPUCCINO - 7€

DOUBLE EXPRESSO - 6€

CAFÉ FRAPPÉ - 9€

CAFÉ VIENNOIS - 9€

BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION DE THÉS - PURE - 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.