



CARTE BARBECUE

Chaque vendredi et samedi soir, découvrez notre carte spéciale barbecue, proposée de mai à septembre.

Every Friday and Saturday evening, discover our special barbecue menu, available from May to September.

NOS ENTRÉES | OUR STARTERS

Format généreux, se partage... ou se savoure seul !

Generous serving, to share... or savor alone!

TATAKI DE THON 17€

Thon fumé, main de bouddha confite et sauce Ponzu-Yuzu

Smoked tuna, candied buddha's hand, Ponzu-Yuzu sauce

LE MAQUEREAU 14€

Maquereau cuit à la flamme, gel d'abricot, piment et cumin

Flame-cooked mackerel, apricot gel, chili, cumin

LE POPCORN DE HAUT DE CUISSE 9€

Haut de cuisse de poulet pané et mariné façon thaï

Thai-style marinated and breaded chicken thigh

LES PANISSES 12€

Frites de farine de pois chiches et aioli

Chickpea flour fries, aioli

LE HOTDOG DE POULPE 17€

Poulpe grillé, focaccia, confit d'oignons aux anchois, mayonnaise au pesto et citron confit

Grilled octopus, focaccia, onion confit with anchovies, pesto mayonnaise

LE FOIE GRAS POP'S 24€

Billes de foie gras enrobées de coulis mangue-passion

Foie gras spheres, mango and passion fruit coulis

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES 30€

Charcuteries ibériques, beurre de fleurs, focaccia à la tomate

Iberian charcuterie, flower butter, tomato focaccia

NOS SALADES | OUR SALADS

TOMATES ET BURRATA 22€

Tomates, burrata et pesto

Tomatoes, burrata, pesto

CREVETTES, AVOCATS ET AGRUMES 24€

Crevettes marinées au citron, ciboulette et échalotte, pamplemousse, pêche, sucrine

Lemon-marinated prawns, chives and shallot, grapefruit, peach, lettuce, lemon cream

PASTÈQUE, FÊTA ET MENTHE 16€

Pastèque, fêta, menthe ciselée, vinaigrette au citron vert et gingembre

Watermelon, feta, chopped mint, lime and ginger vinaigrette

LA CÉSAR 24€

Suprême de poulet, œuf mollet, tomate cerise, parmesan et tuile de pain

Chicken breast supreme, soft-boiled egg, cherry tomatoes, parmesan, bread tuile

LA NIÇOISE

28€

Thon rouge, anchois, artichaut, tomate, concombre, poivron, betterave, haricot vert, pomme de terre et olives taggiasche

Bluefin tuna, anchovies, artichoke, tomato, cucumber, bell pepper, beetroot, green beans, potatoes and taggiasca olives

NOS GRILLADES | OUR GRILLADES

Viandes, poissons & légumes / Meat, fish & vegetables

FILET DE DAURADE 32€

Sea bream fillet

TENTACULE DE POULPE 32€

Octopus tentacle

GAMBAS MARINÉES 36€

Marinated king prawns

CÔTELETTE D'AGNEAU 31€

Lamb chop

CÔTE DE VEAU GRILLÉE 29€

Grilled veal chop

CÔTE DE BŒUF 200€

Minimum 2 personnes

Prime rib steak (minimum 2 people)

MAGRET DE CANARD 28€

Duck breast

PLUMA IBÉRIQUE 28€

Iberian pork pluma

HAUT DE CUISSE DE POULET 22€

Chicken thigh

Garniture au choix

Side of your choice

MAÏS GRILLÉ

Beurre paprika

Grilled corn, paprika butter

POIVRONS GRILLÉS

Ail confit

Grilled peppers, confit garlic

AUBERGINE GRILLÉE

Grilled eggplant

COURGETTES GRILLÉES

Grilled zucchini

PATATE DOUCE

Sweet potato

Sauce au choix : **POIVRE • VIERGE • AÏOLI • ROUILLE**

Sauce of your choice : *Pepper • Vierge (olive oil, tomato, herbs) • Aioli • Rouille*

Marinade au choix / Marinade of your choice

**MIEL, SOJA,
GINGEMBRE**

Honey,
soy sauce and ginger

**RICARD, CITRON,
AIL CONFIT, HUILE D'OLIVE**

Ricard, lemon,
confit garlic and olive oil

**THYM, CITRON,
HUILE D'OLIVE**

Thyme, lemon
and olive oil

NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

LE CHOCOLAT

15€

Dôme de mousse au chocolat, insert vanille-tonka, crumble et crémeux
Chocolate mousse dome, vanilla-tonka insert, crumble, creamy ganache

LA TARTELETTE CITRON-MANDARINE

15€

Biscuit sablé, crème d'amande, crémeux citron, écorces et confit de mandarine
Shortbread biscuit, almond cream, lemon crémeux, mandarin zest and confit

LA CHARLOTTE AUX FRAISES

15€

Fraises fraîches et locales, crème légère à la vanille de Madagascar, biscuit au jus de fraises
Fresh local strawberries, light Madagascar vanilla cream, ladyfinger biscuit in strawberry juice

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

15€

Fruits frais soigneusement découpés par nos pâtisseries
Fresh fruit carefully cut by our pastry chefs

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LOU CANESTEOU

15€

The platter of aged cheeses from the lou canesteou

NOS GLACES MAISON

5€ la boule de glace / 5€ the scoop of ice-cream

Nos crèmes glacées : chocolat, vanille, pistache / *Our ice creams: chocolate, vanilla, pistachio*
Nos sorbets : citron, fraise, mandarine / *Our sorbets: lemon, strawberry, mandarin*

Nos viandes sont d'origine Française, Allemande, Hollandaise, Espagnole et Belge.

Nos poissons sont des côtes Méditerranéennes & Bretonnes.

Nous souhaitons remercier nos partenaires & producteurs régionaux qui œuvrent pour vos papilles ainsi que nos jardiniers à la permaculture du Domaine.

Our meats are sourced from France, Germany, the Netherlands, Spain and Belgium.

Our fish come from the Mediterranean and Brittany coasts.

We would like to thank our partners and local producers who contribute to your dining experience, as well as our gardeners who cultivate the estate using permaculture practices.