



## **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 et sauce Ponzu-Yuzu  
*Smoked Bluefin Tuna and Ponzu-Yuzu sauce*

### LE MAQUEREAU 14€

Maquereau rôti, gel d'abricot, piment et cumin  
*Roasted 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 et focaccia  
*Iberian charcuterie, flower butter, focaccia*

## NOS SALADES | OUR SALADS

### TOMATES, PÊCHES ET BURRATA 24€

Tomates, pêches à l'hibiscus et à la vanille, burrata et pesto  
*Tomatoes, peach with hibiscus and vanilla, burrata, pesto*

### CREVETTES, AVOCATS ET AGRUMES 24€

Crevettes marinées au citron et snackées, pamplemousse, sucrine  
*Lemon-Marinated Seared Shrimp, Grapefruit and Sucrine Lettuce*

### 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, croutons et bacon  
*Chicken breast supreme, soft-boiled egg, cherry tomatoes, parmesan, croutons and bacon*

## 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 farm*

### 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.*