



Notre Cuisine

La Cuisine

Le souhait de notre chef Jérémy Buthon est d'éveiller vos papilles en vous proposant une cuisine à la fois traditionnelle et créative, moderne dans sa réalisation.

Il met un point d'honneur à tout faire maison en utilisant des produits frais et fournis principalement par des producteurs locaux.



Le Service

Notre équipe familiale se fait un plaisir de vous accueillir et d'assurer un service de qualité tout au long de votre repas.

N'hésitez pas à nous solliciter pour toutes demandes spécifiques, conseils en accord mets et vins...

Notre équipe est là pour que vous passiez un chaleureux moment chez nous.



Les Produits locaux

Le Pain de la Boulangerie *Croq'en Bouche* de Carnoules

Le Miel de Julie Léal apicultrice à Carnoules

Le fromage de chèvre de la *ferme Cabre Verde* à Baudinard sur Verdon

La Truite de la pisciculture du *Paradou* à Pignans

Les Légumes de nos maraîchers locaux

Les lentilles et pois chiches de la *ferme du Vallon de Limbaud* à Rocbaron

Les Truffes du *Domaine d'Argens* à Draguignan

Les Vins des Domaines en AOP Cotes de Provence



Carte des Boissons

Boissons Sans Alcool

Nos Cocktails sans alcool : 8 €

Le Mary Poppins (*jus de pomme, citron, sirop d'orgeat, grenadine, tonic*)

Le Moorea (*jus d'ananas, passion, citron, sirop de grenadine, glace coco*)

Spritz Matteri (*jus de raisin pétillant, sirop de gingembre, jus d'orange*)

Jus de raisin pétillant 12cl / 75cl 5 € / 20 €
Domaine Matteri
Cuvée Epure

Coca Cola, Orangina, Ice Tea, 33 cl 2.5 €
Perrier, Tonic Water

Sirop 1.5 €

Eau Plate Thonon 75 cl 5 €

Eau Pétillante Châteldon 75 cl 6 €

Jus de fruit (*Pomme, Orange, Ananas, Pamplemousse, Fruit de la passion*) 20 cl 2.5 €

Nos Boissons Chaudes :

Espresso 1.8 €

Double espresso 2.5 €

Chocolat 3 €

Thé, Infusion 3 €

Déca 2 €





Carte des Boissons

Apéritifs Alcoolisés

Ricard, Pastis 51	3 cl	3.5 €
Muscat de Rivesaltes, Porto Towny	10 cl	3.5 €
Martini Blanc, Martini Rosso Suze	6 cl	4.5 €
Whisky Clan Campbell	4 cl	5 €
Whisky Single Malt Aberlour 12 ans	6 cl	9 €



Bières Artisanales Bio Carnoules

Microbrasserie L'Eclat		
Bière pression Blonde	25cl / 50cl	4 € / 8 €
IPA, Blanche et Ambrée	33 cl	5 €
L'éphémère	33 cl	6 €

Nos Cocktails classiques : 10 €
Margarita, Mojito, Cuba Libre, Negroni...

Nos Cocktails à base de Gin : 10 €
Dry Martini (Gin, Vermouth blanc, olive),
French 75 (Gin, jus de citron, champagne),
Gin Tonic
Gin Matteri (Gin, jus de raisin pétillant)

Nos Spritz: 10 €
Spritz "JP" (pétillant, limoncello,
schweppes agrumes)
Spritz Saint Germain

Digestif : 6 cl 9 €
Garlaban, Get 27, Bailey's, Limoncello,
Cognac, Armagnac, Calvados,
Eau de vie de Poire,
Rhum Vieux Clément VO

Nos Vins au verre :

Vin blanc Pêche ou Cassis	12 cl	4 €
Verre de Vin AOP	14 cl	6 €
Pétillant à la violette	12 cl	6.5 €
Coupe de Champagne	12 cl	8 €
Coupe Royale Cassis ou Pêche	12 cl	8.5 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets - Service compris

Carte des Vins

Nos Vins Rosés

	75 CL
Domaine Villa Vallombrosa AOP Côtes de Provence <small>PIGNANS</small> Cuvée Prunelle	23 €
Château Pas Du Cerf AOP Côtes de Provence <small>LA LONDE</small> Cuvée Dame Nature (bio sans sulfite)	24 €
Domaine du Grand Cros AOP Côtes de Provence <small>CARNOULES</small> Cuvée Esprit de Provence	25 €
Château Démonpère AOP Côtes de Provence NDA <small>LE LUC</small> Cuvée Notre Dame des Anges	25 €
Domaine Matteri AOP Côtes de Provence <small>HYÈRES</small> Cuvée Brise de Giens	32 €

Nos Vins Blancs

	75 CL
Domaine Baron de Briare AOP Touraine Cuvée Sauvignon	22 €
Domaine Villa Vallombrosa AOP Côtes de Provence <small>PIGNANS</small> Cuvée Prunelle	23 €
Domaine de Favauquet AOP Côtes de Provence <small>LA LONDE</small> Cuvée Sélection (bio)	25 €
Domaine Villa Vallombrosa AOP Côtes de Provence <small>PIGNANS</small> Cuvée Terrasses Première Cuvée	35 €
Domaine Régnard AOP Chablis Cuvée Grand Régnard	45 €

Nos Vins Rouges

	75 CL
Chateau de Beaumel AOP Côtes de Provence <small>GONFARON</small> Cuvée Grain Givré (bio)	19 €
Domaine Villa Vallombrosa AOP Côtes de Provence <small>PIGNANS</small> Cuvée Prunelle	23 €
Domaine du Grand Cros AOP Côtes de Provence <small>CARNOULES</small> Cuvée Esprit de Provence	25 €
Domaine Grand Veneur AOP Côtes du Rhône Cuvée Les Champavins (bio) <i>Alain Jaume</i>	29 €
Domaine Matteri Vin de France <small>HYÈRES</small> Cuvée Sous les Pins le Paradis	32 €
Domaine Villa Vallombrosa AOP Côtes de Provence <small>PIGNANS</small> Cuvée Les Terrasses	35 €

Nos Vins Effervescents

	75 CL
Domaine Du Grand Cros IGP Méditerranée <small>CARNOULES</small> Rosé Brut Cuvée La Maitresse	23 €
Domaine Brédif AOP Crémant de Loire Cuvée Héritage Brut	25 €
Domaine Antoine Damont AOP Champagne Brut	40 €

Nos Vins au Pichet

	25 CL	50 CL
Domaine Terres Aillées IGP Pays des Maures rouge, rosé et blanc	4 €	6 €

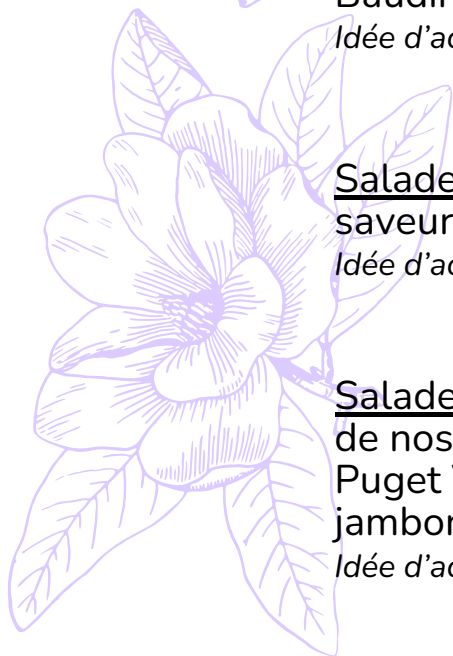
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix nets - Service compris



Nos Salades

La Salade de Lentilles, Pois Chiche et Chèvre frais du Vallon de Limbaud à Rocbaron et de la ferme Cabre Verde à Baudinard sur Verdon 19 €

Idée d'accord met et vin : Vin rouge du Chateau Beaumel



Salade de pulpe aux agrumes et saveurs exotiques 19 €

Idée d'accord met et vin: Vin rosé du Chateau Pas du Cerf

Salade estivale de tomates et melon de nos maraichers de Carnoules et Puget Ville , mozzarella di buffala et jambon cru 19 €

Idée d'accord met et vin: Vin rosé du Chateau Demonpère



Salade façon Caesar avec son poulet pané 19 €

Idée d'accord met et vin: Vin rosé du Domaine Matteri

L'anchoïade de Jérémie façon Bagna Cauda avec ses légumes croquants 9 €/PERS

L'assiette de charcuteries et fromages à partager 12 €/PERS



Nos Plats

Le Boeuf en Tartare 180g 19 €

*Idée d'accord met et vin: Vin rouge Domaine Matteri cuvée
Sous les Pins du Paradis*



Le Burger de Porc Effiloché et ses frites 21 €

*Idée d'accord met et vin: Vin rosé Domaine Matteri cuvée
Brise de Giens*

Le Burger de Boeuf 180g et ses frites 21 €

*Idée d'accord met et vin: Vin rouge Villa Valombrosa cuvée
Prunelle*

**La Pièce du Boucher 200g et son
accompagnement du jour 25 €**

*Idée d'accord met et vin: Vin rouge Domaine Grand Cros
cuvée Esprit de Provence*



Les Sauces: Roquefort ou Poivre 3.5 €

**Les Suppléments: assiette de frites,
salade composée, légumes grillés 3.5 €**



Nos Plats

L'Inspiration du Jour 16.50 €

Le Pad Thaï aux nouilles de riz et sa friture (légumes ou poulet ou poisson) 17 €

Idée d'accord : bière Ambrée brasserie l'Eclat

L'Omelette aux légumes du soleil 17 €

Idée d'accord : Vin blanc Baron de Briare cuvée sauvignon blanc

Les Coquillettes à la Truffe du *Domaine d'Argens* à Draguignan et son jambon de pays 18 €

Idée d'accord met et vin: Vin rouge Villa Valombrosa cuvée Terrasse

La Truite du Paradou de Pignans, son risotto et ses légumes grillés de nos maraîchers locaux 25 €

Idée d'accord met et vin: Vin blanc Chablis Grand Régnard

La Tentacule d'Encornet braisée et ses pommes de terre grenailles de nos maraîchers locaux 25 €

Idée d'accord met et vin: Vin blanc Domaine Favauquet





Nos Gourmandises

Coupe de Glaces au choix 8 €

Notre Ile Flottante et *crème anglaise, amandes grillées et caramel* 9 €

Notre Crumble *aux pommes et sa boule de crème glacée* 9 €

Notre Tartelette *aux fruits du moment* 9 €

Notre mousse au Chocolat noir 9 €

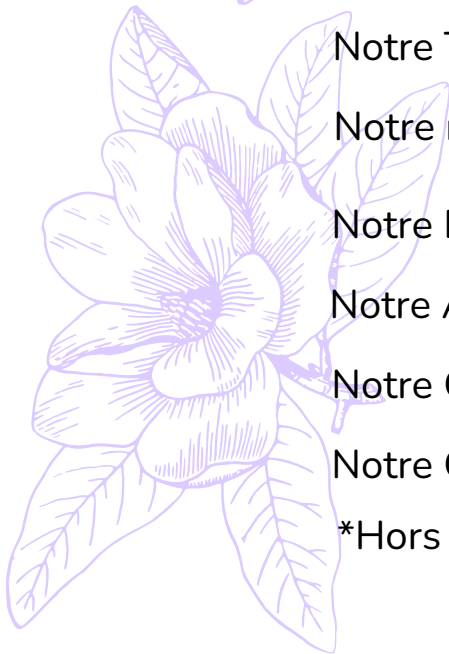
Notre Dessert du Jour 9 €

Notre Assiette de Fromages * 10 €

Notre Café Gourmand * 12 €

Notre Champagne Gourmand * 17 €

*Hors formules



Le Menu enfant

Menu enfant avec Boisson (*sirop ou limonade*) 12 €

Steak haché, jambon blanc, poisson ou poulet pané avec frites, pâtes ou légumes