

## CARTE DES VINS

### • LA CUVÉE SET CLUB :

#### SEIGNEURIE DE BEAULIEU BY BEAULIEU PROVENCE

##### Vin de Pays des Bouches du Rhône

Rouge, rosé et blanc en carafe .....	25cl	3.50 €
Rouge, rosé et blanc en carafe .....	50cl	7.00 €
Rouge, rosé et blanc en carafe .....	75cl	10.50 €
Rouge, rosé et blanc en carafe .....	150cl	21.00 €

### • VIN DE PAYS DES PORTES DE LA MÉDITERRANÉE

#### Maître Vignerons de la Presqu'île de St Tropez

Gourmandise : rouge et rosé .....	75cl	15.00 €
-----------------------------------	------	---------

### • COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC (ROGNES)

#### Château Beaulieu

Rouge, rosé et blanc .....	75cl	20.00 €
Rouge, rosé et blanc .....	50cl	15.00 €

### • CÔTES DE PROVENCE AOC

#### Maître Vignerons de la Presqu'île de St Tropez

Le Village : rosé .....	75cl	18.00 €
Mas de Pampelonne : rosé .....	50cl	17.00 €
Mas de Pampelonne : rosé .....	75cl	25.00 €
Mas de Pampelonne : rosé .....	Magnum	52.00 €
Carte Blanche : rosé .....	75cl	25.00 €
Carte Blanche : rosé .....	Magnum	52.00 €

### • BANDOL AOC

#### Le Moulin de la Roque

Cuvée Les Adrets : rouge et rosé .....	75cl	27.00 €
--	------	---------

### • SANCERRE AOC

#### Château de Sancerre

Rouge et blanc .....	75cl	28.00 €
----------------------	------	---------

### • VIN DU CHILI

#### Casa Lapostole

Tanao : rouge et blanc .....	75cl	28.00 €
------------------------------	------	---------



CHATEAU BEAULIEU



LES MAÎTRES  
VIGNERONS  
DE LA PRESQU'ÎLE  
DE SAINT-TROPEZ  
CÔTES DE PROVENCE

## NOS PARTENAIRES

MAITRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ILE DE ST TROPEZ •  
CHATEAU BEAULIEU • MAS DE PAMPELONNE • GRAND  
MARNIER • MOËT ET CHANDON • MARIE BRIZARD • GRIMALDI  
BOISSONS • CAFÉ HENRI BLANC • KRONENBOURG • LACOSTE

Nos prix s'expriment Toutes Taxes Comprises service compris, Taxe sur la Valeur Ajoutée appliquée : 19.6%  
sauf pour les pizzas à emporter T.V.A. à 5.5% / Création graphique : Virginie CHETAIL / www.cigcom.net



CARTE RESTAURANT DU MIDI

LERESTO  
D'ÉTÉ



Chaque jour, nous proposons une suggestion selon le marché...

## ENTRÉES

Melon de saison et chiffonnade de jambon cru .....	11.50 €
Tomates "cœur de bœuf" et mozzarella de bufflonne de chez Castellano, coulis au pesto .....	11.50 €
Tarte salée du jour, jeunes pousses de salade du coin à l'huile d'olive .....	9.00 €
Escabèche de lisette aux piments d'Espelette et salpicon de poivron, pousses d'épinard en vinaigrette de Xérès .....	11.00 €
Salade fraîcheur de volaille aux citrons confits, picattas de comté, tomate sur mesclun.....	11.50 €
Végétarienne aux légumes crus et cuits de saison .....	10.50 €
Fougasse maison légèrement toastée, émincé de cébettes à l'huile de colza grillé sur brousse aux fines herbes.....	12.00 €

## PLATS

Tartare de bœuf coupé finement au couteau, agrémenté de condiments .....	15.00 €
Carpaccio de bœuf aux légumes craquants et fines herbes, quelques copeaux de parmesan « Reggiano ».....	15.00 €
Effeillé de saumon mariné à la graine de fenouil .....	13.00 €
Tartare de daurade au gingembre et coriandre fraîche, chiffonnade de poireaux frits.....	15.00 €
Gaspacho du moment aux piments doux et sel de céleri, tartine de caviar d'aubergine au carvi.....	12.00 €
Carpaccio de thon rouge mariné en Pescadou rôti à l'huile d'olive.....	16.00 €

## ŒUFS BIO

2 œufs au plat .....	6.50 €
Omelette aux fines herbes .....	6.50 €
Omelette jambon fromage .....	7.50 €
En garniture : ratatouille, salade de mesclun ou frites fraîches	

### MENU DES KIDS À 7.00 €

1 Plat : Steak haché *ou* Nuggets de poulet

1 Accompagnement : Frites *ou* Pâtes nature

1 Dessert : Petit pot de glace vanille/chocolat *ou* Yeti

## GRILLADES AU FEU DE BOIS

Sardines à la fleur de thym.....	12.00 €
Thon rouge mariné à l'huile d'olive et graine d'anis vert....	16.00 €
Brochettes d'agneau aux herbes de Provence.....	15.00 €
Entrecôte en fleur de sel .....	15.50 €
Gambas marinées aux saveurs d'ici.....	21.00 €
Côte de bœuf grillée (pour 1 pers.).....	22.00 €
Suprême de volaille "retour des Indes" .....	14.00 €

## PÂTES

Penne Rigate de Cecco, pistou, roquette, dés de tomates et parmesan.....	10.50 €
Spaghetti de Cecco, bolognaise .....	9.50 €
Penne Rigate de Cecco, thon et basilic .....	10.50 €
Lasagnes maison cuites au four à bois .....	11.00 €

## FROMAGES

Sélections de nos fromages chèvre, brebis et vache .....	5.00 €
--	--------

## DESSERTS

Moelleux au chocolat, son sorbet chocolat .....	6.00 €
Minestrone de melon frais à l'anis, tuile fruit de la passion.....	5.00 €
Pastilla de pomme, caramel à la fleur de sel .....	5.00 €
Pana cota et sa salade de fraises balsamique, tuile cristalline citron vert .....	6.00 €
Profiteroles aux macarons à la fleur d'oranger, crème glacée vanille .....	7.00 €
Mascarpone aux fraises .....	5.00 €
Choix de tartes aux fruits de saisons .....	5.00 €
Pizza aux pommes, crème, sucre et cannelle, flambée au Grand Marnier .....	8.00 €
Salade de fruits frais sans sucre .....	5.00 €
Salade de sorbets et de glaces au choix .....	4.50 €
Le capuccino glacé.....	5.50 €