

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
AOC 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 SOIR

LERESTO D'ÉTÉ



Nous proposons aussi des suggestions selon le marché...

ENTRÉES

Melon de saison et chiffonnade de jambon cru11.50 €

Escabèche de lisette aux piments d'Espelette et salpicon de poivron, pousses d'épinard en vinaigrette de Xérès.....11.00 €

Carpaccio de bœuf aux légumes craquants et fines herbes, quelques copeaux de parmesan « Reggiano »15.00 €

Gaspacho du moment aux piments doux et sel de céleri, tartine de caviar d'aubergine au carvi12.00 €

Fougasse maison légèrement toastée, émincé de cébettes à l'huile de colza grillé sur brousse aux fines herbes12.00 €

Tomates « cœur de bœuf » et mozzarella de bufflonne de chez Castellano, coulis au pesto11.50 €

Tartare de daurade au gingembre et coriandre fraîche, chiffonnade de poireaux frits15.00 €

Chaud froid de cabillaud en aumônière de saumon à l'ail doux14.00 €

Terrine de foie gras de canard maison, confiture de pruneaux et figues au vieux porto20.00 €

PLATS

Penne Rigate De Cecco, pistou, roquette, parmesan et tomates fraîches10.50 €

Tartare de bœuf coupé finement au couteau agrémenté de condiments15.00 €

Côte de bœuf grillée (pour 1 pers), pommes de terre frites, ratatouille ou salade verte22.00 €

Entrecôte grillée en fleur de sel, pommes de terre frites, ratatouille ou salade verte15.50 €

Gambas marinées aux saveurs d'ici, grillées au feu de bois21.00 €

Thon rouge mariné à l'huile d'olive et graine d'anis vert, fine ratatouille16.00 €

PLATS (SUITE)

Lasagnes maison cuites au four à bois11.00 €

Suprême de volaille « retour des Indes », pâtes fraîches aux zestes de citrons confits14.00 €

Roulé de selle d'agneau rôti en moutarde de thym, pommes de terre Charlotte au beurre demi sel21.00 €

Papillote de barbue en concassé de tomates et fenouil braisé au jus de viande23.00 €

FROMAGES

Sélections de nos fromages chèvre, brebis et vache5.00 €

DESSERTS

Palais crémeux au chocolat, chutney de mangue ananas au rhum de calvados6.50 €

Couleur d'automne, sablé breton, poire cannelle, vanille6.00 €

Crème brûlée cassonade, tuile croustillante aux amandes5.00 €

Mousse au citron de Provence, brochette de guimauve5.00 €

Soufflé en chaud et froid sa sauce taggada, doigt de meringue8.00 €

Mascarpone aux fraises, parfumé de fleur d'oranger et de pistaches6.00 €

Pizza aux pommes, crème, sucre et cannelle, flambée au Grand Marnier8.00 €

Salade de sorbets et de glaces au choix4.50 €

Salade de fruits frais sans sucre5.00 €

Le capuccino glacé5.50 €

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