

MENU D'ÉTÉ

ENTRÉES

TIAN PROVENÇAL

Focaccia, basilic, légumes en texture

   13 €

SOCCA DE POIS CHICHE

Crevettes, Pico de Gallo, salsa verde à l'avocat

    14 €

CROQUETTES DE CRABE

Pickles de légumes, fenouil, gel de tomate brûlée

16 €

VELOUTÉ D'ARTICHAUT "SERVI FROID"

Truffes d'été, artichauts frits, crumble aux pignons

 16 €

PLATS

BURGER AU POULET OU VÉGÉTAL **

Cheddar fumé, Ketchup maison, pickles de concombres, sucres, bacon

** accompagnements : frites et salade verte

 26 €

SUPRÊME DE POULET FERMIER

Gnocchi, Merenjainade, estragon, olives Taggiasches

29 €

POITRINE DE PORC CONFITE À LA GRENADE

Abricots, petits pois, échalotes rings, Mizuna

 29 €

POULPE À LA PLANCHA

Agatha à l'huile d'olive, piments de Padrón, vierge de légumes

Plat signature du Chef Saunier 32 €



LOUP DES ILES DE LERINS

Risotto au citron confit et thym frais

  34 €

GARNITURES

Écrasé de pomme de terre aux herbes et à l'huile d'olive

6 €

Légumes de saison

6 €

Frites maisons

6 €

Salade verte

5 €

 Option vegan à la demande

 Plats végétariens

 Plats sans gluten

 Plats sans lactose

 Agriculture locale

 Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France

 Plats servis 24h/24

Du pain sans gluten est à votre disposition

Liste de nos allergènes disponible sur demande sur demande

Prix TTC en euros, service compris - Boisson non comprise

DESSERTS

ÎLE GLACÉE

Crème Aixoise aux calissons, crumble

11 €

PASTÈQUE COMPRESSÉE AU SIROP DE LAVANDE

11 €

TARTELETTE AU CHOCOLAT

Ganache au chocolat blanc et huile d'olive, fruits secs caramélisé

12 €

"BANON" AU LAIT CRU DE CHÈVRE

16 €

COUPE DE GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR

4 €
/ boules

OFFRE CONTINUE 11:00 - 23:00

POKE BOWL

Riz Shinode croustillant, mangue, avocat, concombre, miso, sésame, légumes croquants

Supp : tataki de thon

19 €

5 €

SALADE CAESAR

Romaine, tomates, oeufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison

Supp : poulet croustillant ou Saumon Gravlax

19 €

5 €

** accompagnements : frites et salade verte

CLUB SANDWICH**

Poulet, tomates, œufs durs bio, chiffonnade de Romaine, mayonnaise

21 €

CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD**

Beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté

21 €

TOMATES & BURRATA

pesto, burrata, olives Taggiasches

23 €

PLANCHE MIXTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

26 €

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30

Disponible du Lundi au Vendredi, uniquement pour le déjeuner

30 €

Plat du jour

Dessert du jour

Verre de vin Château La Coste *blanc, rouge*
ou rosé

Ou bouteille d'eau 50 cl

BRUNCH DU ROI 12:30 - 15:00

Tarif Adultes: 55€

Tarif moins de 12 ans : 25€

Disponible le dimanche uniquement, réservation conseillée

- Découpe en salle

- Viennoiseries et douceurs locales

- Vaste choix de mets sucrés et salés

- Plateau de fruits de mer

- Sélection de fromages affinés et assortiment de charcuteries

- Jus de fruits et boissons chaudes inclus

SUMMER MENU

STARTERS

PROVENÇAL TIAN

Focaccia, basil, vegetables in various textures

   13 €

CHICKPEA SOCCA

Shrimp, Pico de Gallo, avocado salsa verde

    14 €

CRAB CROQUETTE

Pickled vegetables, fennel, burnt tomato gel

16 €

ARTICHOKE VELOUTÉ “SERVED COLD”

Summer truffle, fried artichokes, pinenut crumble

 16 €

MAINS

CHICKEN OR PLANT-BASED BURGER **

Smoked cheddar, homemade ketchup, pickled cucumber, salad, bacon

**sides : homemade fries and green salad

 26 €

FREE-RANGE CHICKEN SUPREME

Gnocchi, Merenjainade, tarragon, Taggiasca olives

29 €

POMEGRANATE-GLAZED BRAISED PORK BELLY

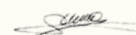
Apricots, green peas, shallot rings, Mizuna

 29 €

GRILLED OCTOPUS

Olive oil-dressed Agatha potatoes, Padrón peppers, vegetables vierge

Chef Saunier Signature dish 32 €



LÉRINS ISLANDS SEABASS

Confit lemons and fresh thyme risotto

  34 €

SIDES

Mashed potato with herbs and olive oil

6 €

Seasonal vegetables

6 €

Homemade french fries

6 €

Green salad

5 €



Vegan option on request



Vegetarian dishes



Gluten free dishes



Lactose free dishes



Locally sourced products

 All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France

 Available 24 hours a day

Gluten free bread available on request

List of our allergens available on request

VAT net prices including service – Drinks not included

DESSERTS

FROZEN ISLAND

Aixoise Cream with Calissons, crumble

  11 €

COMPRESSED WATERMELON WITH LAVENDER SYRUP

     11 €

CHOCOLATE TARTLET

White chocolate and olive oil ganache, caramelized nuts

12 €

"BANON" RAW GOAT'S MILK CHEESE

 16 €

ICE CREAMS AND SORBETS CUP FROM PHILIPPE FAUR

 4 €
/ scoop

CONTINUOUS OFFER 11:00 - 23:00

POKE BOWL

Crispy Shinode rice, mango, avocado, cucumber, miso, sesame, crunchy vegetables

Supp : tuna tataki

   19 €

5 €

CAESAR SALAD

Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade Caesar sauce

Supp : crispy chicken or Salmon gravlax

**sides : fries and green salad

 19 €

5 €

CLUB SANDWICH**

Chicken, tomatoes, organic boiled eggs, Romaine chiffonade, Mayonnaise

 21 €

RUSTIC CROQUE-MONSIEUR**

Truffled butter, Rostello ham, Comte cheese

21 €

TOMATOES & BURRATA

pesto, burrata, Taggiasca olives

  23 €

MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES PLATTER

26 €

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30

Available from Monday to Friday, for lunch only

30 €

Dish of the day

Dessert of the day

Glass of wine Château La Coste *white, red or rosé*

Or a bottle of water 50 cl

BRUNCH DU ROI 12:30 - 15:00

Adults: 55€

Under 12 years old : 25€

Available on Sunday only,
booking recommended

- Live Carving

- Pastries and Local Delicacies

- Wide Selection of Sweet and Savory Dishes

- Seafood Platter

- Selection of Aged Cheeses and Assortment of Cured Meats

- Premium Fruit Juices and Hot Beverages Included