

Restaurant Le Café l'Envol

19h30-21h30

MENU 60€ Entrée - Plat - Dessert

LES ENTRÉES

TOMATO TONNATO 19



Salade de tomates "collection" de la région, sauce tonnato, câpres à queues, copeaux de parmesan vache rousse, pignons de pin
Local tomatoes salad with tomato sauce, caper tails, red cow parmesan shavings and pine nuts

LE CEVICHE DE DAURADE DE MEDITERRANEE 22



Leche de tigre, maïs à la torche, pickles d'oignons rouges, coriandre fraîche, quinoa croustillant
"Leche de tigre", charred corn, pickled red onions, fresh coriander, crispy quinoa

LE CRABE BLEU DE MEDITERRANEE 22



Servi en rilette, pickles de concombres, gel de yuzu, croustillant de sarrasin, croquant de céleri branche
Served as rilette, cucumber pickles, yuzu gel, buckwheat crisp, crunchy celery branch

LES HARICOTS VERTS DU MARAÎCHER 18



Salade d'haricots verts, lamelle de pêches fraîches, pickles de girolles, jeunes pousses sauvages, vinaigrette à la pêche & citronnelle
Green bean salad, fresh peach slices, chanterelle pickles, wild sprouts, peach and lemongrass vinaigrette

LES PLATS

LE MAIGRE DE MEDITERRANEE & LE FENOUIL 32



Pavé de maigre cuit à l'unilatéral, fenouils en texture, sauce safranée

Unilateral cooked lean fish fillet, fennel textures, saffron sauce.

LA GAMBAS & LA COURGETTE DE NICE 34



Gambas marinées & grillées, déclinaison de courgettes Niçoise, coulis wakamé & noix de cajou, jus des têtes de gambas au curry jaune

Marinated and grilled prawns, Niçoise-style zucchini variation, zucchini and wakame tartare, yellow curry prawn head jus.

LA VOLAILLE FERMIERE & LA SUCRINE 28



Le blanc cuit à basse température, l'aile en croustillant au parmesan, coeur de sucrine grillé, condiments d'une "César"

Slow-cooked white meat, crispy parmesan wing, grilled heart of sucrine lettuce, "salade césar" condiments.

LE BOEUF & LES LEGUMES DE SAISON 31



Short ribs de boeuf grillés à la plancha, laquage sauce barbecue maison, aubergine rôtie au miso blanc, poivron confit, condiment ail noir

Grilled beef short ribs on the plancha, homemade barbecue sauce glaze, roasted white miso eggplant, confit bell pepper, black garlic condiment

LE RISOTTO CARNAROLI VEGETARIEN 26



Crémeux de straciatella de Provence, pesto pistache & basilic, tomates cerises multicolores

Creamy Provence straciatella, pistachio and basil pesto, multicolored cherry tomatoes

LE POISSON DE MEDITERRANEE SELON ARRIVAGE 12€/100gr

Garniture au choix, sauce vierge provençale

Choice of garnish, Provençal virgin sauce.

L'EPAULE D'AGNEAU LABEL ROUGE A PARTAGER 85*

Marinée aux saveurs de Provence et braisée, garniture au choix, jus de braisage au romarin du jardin

Marinated with flavors of Provence and braised, choice of garnish, garden rosemary braising jus.

***Sur Commande 24h / to order**

LES GARNITURES : Mesclun de salade, pommes allumettes, légumes de saison, ou riz de camargue parfumé au citron vert

LES DESSERTS

L'ABRICOT 13

Abricots rôtis au miel de lavande, ricotta crémeuse, crumble aux amandes, sorbet abricot

Roasted apricot with lavender honey, creamy ricotta, almond crumble, apricot sorbet.

LA PECHE 13

Pêches fraîches, ganache montée au chocolat blanc ivoire 35%, biscuit madeleine, sorbet pêche

Fresh peaches, whipped ganache with 35% ivory white chocolate, madeleine biscuit, peach sorbet.

L'ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 13

Fruits frais tranchés du moment & coulis de fruits rouges

Fresh sliced seasonal fruits with red fruit coulis

LA TARTE TROPEZIENNE 13

Belle part de tarte tropézienne de la "Maison Oltra" (Lavandou)

Generous slice of "Maison Oltra's" Tropezian tart (from Lavandou)

GLACES & SORBETS ARTISANAUX 4€/boule



Du "Palais des Glaces" au Lavandou, sans colorant ni arôme artificiel
From "Palais des Glaces" in Lavandou, free from artificial colors or flavors.

LA SELECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE L'ETALE 14



Mesclun de salade, confit du moment "La Maison des Confitures" (Gassin)
Mixed salad greens, confit of the moment from "La Maison des Confitures" (Gassin).

POUR LES ENFANTS

Le menu pitchoun (jusqu'à 12 ans) 20



Au choix : Steak haché, nuggets de poulet ou poisson du moment
Accompagnements : pommes allumettes, légumes de saison, mesclun de salade ou coquillettes
Child menu : Steak, chicken nuggets or fish with french fries, salad, vegetables or coquillettes pasta

Un sirop à l'eau
A syrup with water

Au choix : 2 boules de glace & sorbets, mi-cuit chocolat ou gaufre au sucre
Choice of: 2 scoops of ice cream, half-cooked chocolate or sugar waffle

Le menu bébé 8



Purée de légumes maison
Homemade vegetables puree

Compote



Plats aux choix dans le cadre de la
formule demi-pension
*Tout changement entraîne une
facturation de 10€*



Possibilité de service en chambre
Supplément de 8€ par personne

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.

Origine des viandes : Volaille : Label rouge | Bovines : Union européenne | Oeuf Bio : Français