

RESTAURANT LE CAFÉ L'ENVOL

Service de 12h00 à 14h00 et 19h00 à 21h00

LES ENTRÉES

LA SALADE CÉSAR	18 €
<i>Ballotine de poulet fermier cuit en basse température, salade iceberg, œuf bio, parmesan et croûtons</i> <i>Free-range chicken cooked in low temperature, lettuce, organic egg, Parmesan cheese and croutons.</i>	
LE TATAKI DE THON ENROBE AUX SESAMES ET LÉGUMES CROQUANTS	19 €
<i>Thon frais mi-cuit, légumes de saison</i> <i>Fresh tuna and crunchy seasonal vegetables</i>	
LES TOMATES DU PAYS ET SA BURRATINA	18 €
<i>Burratina crémeuse, pesto, pignons, roquette et tomates du pays, herbes du potager</i> <i>Declination of tomatoes, creamy burratina and pesto</i>	
LA SALADE DE POULPE REVISITÉE	20 €
<i>Pomme de terre, tomate, févete, poivron mariné et poulpe</i> <i>Potato, tomato, broad bean, marinated pepper, and octopus</i>	
LE POKE BOWL VEGGIE	18 €
<i>Variété de légumes cuits et marinés, houmous de betterave et son quinoa bio. Herbes du potager</i> <i>Assortment of cooked vegetables, beet hummus and quinoa</i>	
LE JARDIN DE LA VILLA DOUCE	19 €
<i>Tarte fine feuilletée aux herbes, petites sardines millésimées, caviar d'aubergines et son jardin de légumes</i> <i>Thin flaky pie with herbs, small vintage sardines, eggplant caviar and its vegetable garden</i>	
LE CROQUANT MEDITERRANEEN	19 €
<i>Mille-feuille de pain de seigle, guacamole, jambon de thon séché, crème de sardine millésimée, œufs de saumon et ses condiments</i> <i>Rye bread mille-feuille, guacamole, dried tuna ham, vintage sardine cream, salmon eggs and its condiments</i>	

LES PLATS

Les viandes

- LE TARTARE DE BŒUF** 23 €
Préparé par nos soins, bœuf Charolais, frites, salade mesclun
The Beef tartare flavored by ourself, Charolais beef, french fries and lettuce
- LE VILLA BURGER** 24 €
Pain burger au charbon, steack haché Charolais, frites, salade, comté, oignons en deux textures
Charcoaled Burger bread, Charolais chopped steak, french fries, lettuce, onions and Comte cheese
- L'ENTRECÔTE « ANGUS »** 31 €
Purée aux truffes d'été et légumes de saison, beurre maître d'hôtel
Grilled Angus sirloin steak, Mashed potatoes in truffles and seasonal vegetables, herb butter
- LE SUPRÊME DE POULET FERMIER** 27 €
Ratatouille et garniture de saison, jus court
The supreme of free-range chicken with ratatouille and seasonal garnish, short juice

Les poissons

- LE WOK FAÇON THAÏ AU THON FRAIS | OU VERSION VÉGÉTARIENNE** 26 € | 22 €
Thon frais, nouilles et légumes croquants | Version végétarienne servie sans thon
Thai style wok, fresh tuna, noodles and crispy vegetables | Veggie version without tuna
- LE DOS DE CABILLAUD, SAUCE VIERGE** 27 €
Risotto safrané, sauce vierge, huile d'avocat
Risotto with safran, olive oil sauce, avocado oil
- LE FILET DE LOUP, VELOUTÉ DE CELERI** 28 €
Risotto safrané et huile de chorizo
Risotto with safran, chorizo oil and celery velvet
- LE PAVÉ DE BONITE RÔTI, BOUILLON DASHI** 26 €
Tagliatelles de légumes
Dashi broth and vegetables tagliatelles

Pour toute demandes particulières n'hésitez pas à consulter notre chef

Les pâtes

- LES TORSADES BIO** 18 €
Sauce au choix : Bolognaise, tomate ou pesto
Sauce of your choice : Bolognese, tomato or pesto

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEVRE COLLOBRIERES	14 €
<i>The plate of goat cheeses from Collobrières and honey from Bormes</i>	
LE BABA AU LEMONCELLO, CREME CHANTILLY	13 €
<i>Lemoncello baba, whipped cream</i>	
LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ BIO	12 €
<i>Apple pie with salted butter caramel ice cream</i>	
LE TOUT CHOCOLAT	13 €
<i>Chocolate cake</i>	
TARTELETTE AU CITRON ET FRUITS ROUGES	12 €
<i>Lemon and red fruits tart</i>	
LES FRUITS FRAIS DE PROVENCE, BASILIC DU JARDIN, SORBET FRAISE BIO	13 €
<i>Fresh fruits salad, strawberry sorbet and basil from our garden</i>	
LE CARPACCIO D'ANANAS SIROP VERVEINE ET HIBISCUS, COPEAUX DE NOIX DE COCO, MENTHE DU JARDIN	12 €
<i>Pineapple carpaccio with verbena and hibiscus syrup, Coconut shavings, garden mint</i>	

POUR LES ENFANTS

LE MENU PITCHOUN (jusqu'à 12 ans)	16 €
<i>Steak haché, blanc de poulet ou poissons, frites ou légumes <u>OU</u> pâtes torsades sauce au choix : bolognaise, tomate ou pesto</i>	
<i>Child menu : Chopped steak, breaded chicken breast or fish with french fries or vegetables <u>OR</u> pasta (sauce of your choice : bolognese, tomato or pesto)</i>	
<i>Un petit pot de glace bio - An organic ice cream little pot</i>	
-	
<i>Un sirop à l'eau - A syrup with water</i>	
LE MENU BÉBÉ	8 €
<i>Purée à la minute - Minute maid potato puree</i>	
<i>Yaourt ou salade de fruits - Yogurt or fruits salad</i>	

