

Restaurant Le Café l'Envol

12h00 - 14h00

ENTRÉE & PLAT | PLAT & DESSERT

42€

LES ENTRÉES

LES ASPERGES & LA POUTARGUE 20

Duo d'asperges vertes et blanches, mimosa d'œufs bio, fines tranches de poutargue, sabayon aux citrons Kalamansi

Duo of green and white asparagus, organic eggs in "mimosa" style, thin slices of bottarga, sabayon with Kalamansi lemons

LE CHOUX RAVE & LE BRUCCIO 18

"Ravioles" de chou x rave & bruccio Corse, vinaigrette d'une vierge aux agrumes du jardin, pousses de moutarde

"Ravioles" of kohlrabi & Corsica bruccio, vinaigrette with garden citrus, mustard shoots

LA BURRATA DE PROVENCE 125gr 18

Salade de betterave rouge & jaune, vinaigre balsamique, pignons de pins, basilic frais

Red & yellow beet salad, balsamic vinegar, pine nuts, fresh basil

LA SALADE CESAR 19

Croustillant de volailles, salade romaine, sauce César (avec anchois), tomates cerises,

parmesan de vache rousse, Croûton de pain de campagne

Crispy poultry, "romaine" salad, sauce "César" with anchovies, tomatoes, red cow parmesan, bread crouton

LES PLATS

LA PÊCHE DU JOUR & LES LÉGUMES PRINTANIERS 32

Filet de poisson du moment snaké, jardin de légumes printaniers glacés, sauce façon "Bagna Cauda"

Grilled fish filet of the moment, glazed spring vegetables garden, "Bagna Cauda" style sauce

LINGUINES AUX SEICHES DE MÉDITERANNÉE 27

Seiches à la plancha, linguines fraîches, tomates cerises, ail & persil frais

Cuttlefish cooked to the plancha, fresh linguine, cherry tomatoes, garlic & fresh parsley

LE CHEESEBURGER DE LA VILLA DOUCE 25

Steak haché, cheddar fumé, oignons caramélisés, tomates, lamelle de cornichons, feuille de salade, pain buns artisanal, accompagné de pommes allumettes

Ground steak, smoked cheddar, caramelized onions, tomatoes, pickles, salad, artisanal buns, french fries

LES GNOCCHIS & LA MORILLE 28

Gnocchis artisanaux, étuvée de morilles, asperges du moment & ails des ours

Homemade gnocchi, stewed morels, asparagus of the moment & wild garlic

LES DESSERTS

LA PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON 13

Pamplemousse du jardin confit, fruits frais du moment, meringue française au timut, chantilly mascarpone

Candied grapefruit of our garden, fresh fruits of the moment, French meringue with timut, mascarpone chantilly

LA PART DE TARTE TROPÉZIENNE

DE LA MAISON OLTRA (Lavandou) 13

Part of "tarte tropézienne" from the Oltra pastry (in Le Lavandou)

LA SELECTION DE FROMAGES

DE LA FROMAGERIE LETALE (Lavandou) 14

Mesclun de salade & confit du moment de la "Maison des Confitures" (à Gassin)

The selection of cheeses from the Letale cheese dairy

Salad and confit of the moment from the "Maison des confitures"

SELECTION DE VIN DU CHEF (au verre 14 cl)

Sainte Victoire BIO Déméter Cuvée Prestige rosé 7€

Saint Ser Prestige Blanc AOP 2019/2020 12€

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 : Bovines : France | Oeuf Bio : Français