



Restaurant Le Café l'Envol


LES ENTRÉES

Salade d'artichauts "Fernando Pensato" et mini sardines milésimées 20  

Artichokes salad "Fernando Pensato", mini sardines

Poke bowl légumes, quinoa et saumon mariné par le Chef 21 

Poke bowl with vegetables and marinated salmon

Gaspacho de tomates cerises et tartare de crevettes 24 

Cherry tomato gazpacho and shrimps tartare

Tentacule de poulpe, confit aux citrons 24 

Octopus tentacle, marinated in lemon olives oil

"Les Jardins de La Villa Douce" 23

Tarte fine feuilletée aux herbes, petites sardines ,
caviar d'aubergines et son jardin de légumes

Thin flaky pie with herbs, sardines,
eggplant caviar and its vegetable garden

Le "Croquant Méditerranéen" 21

Mille-feuille de pain de seigle, guacamole, jambon de bonite séché,
crème de sardine, œufs de saumon et ses condiments

Rye bread mille-feuille, guacamole, dried bonite ham,
sardine cream, salmon eggs and its condiments

Straciatella aux truffes d'été marinées 24 

Straciatella with truffles


Tomates anciennes et burrata,
Pesto, pignons et herbes du potager 19 

Declination of tomatoes, creamy burratina and pesto

LES PLATS

Dos de cabillaud, risotto safrané, sauce vierge 31 

Cod fillet, saffron risotto, "sauce vierge"

Saint-Pierre braisé aux légumes, sauce tomate, purée de pommes de terre aux truffes 31 

Braised Saint-Pierre with vegetables and tomato sauce,
Mashed potatoes with truffles

Filet de loup rôti, risotto verde 34 


Sea-bass filet and risotto verde

Tartare de boeuf "Charolais" préparé au couteau, frites et salade 27 

"Charolais" beef tartar,
French fries and salad

Entrecôte "Angus", purée de pommes de terres aux truffes, légumes et beurre maître d'hôtel 34

"Angus" sirloin steak, mashed potatoes with truffles
vegetables and "beurre maître d'hôtel"

Quasi de veau, cuisson basse température, purée de céleri, sauce aux champignons de Paris 32 

Quasi of veal cooked in low temperature, celery puree
Mushrooms sauce

Risotto et son jardin de légumes, huile de pepin de courge 26  

Risotto with vegetables and pumpkin oil

LES DESSERTS

Le dôme au chocolat 11

Biscuit dacquoise, croustillant, mousse au chocolat
"Dacquoise" biscuit, crispy, chocolate mousse

La tarte fine aux pommes 12

glace caramel beurre salé

Apple pie, salted butter icecream

Le cheese cake glacé fruits rouges 10

Iced cheese cake with red fruits

Soufflé glacé Grand Marnier 12

L'assiette de fromages de chèvre de Collobrières 14

Goat cheeses from Collobrières



Plats au choix dans la formule demi-pension.
Tout changement entraînera un supplément de 10€/changement

POUR LES ENFANTS

Le menu pitchoun (jusqu'à 12 ans) 17

Blanc de poulet, steak haché, poissons .

Accompagnement : frites, légumes ou pâtes

Child menu : breaded chicken breast or fish with french fries or vegetables or pasta

Un sirop à l'eau

A syrup with water

Une glace

An icecream

Le menu bébé 8

Purée à la minute

Minute maïd potato puree

Yaourt ou compote bio

Yogurt or organic compote



Possibilité de service en chambre

Carte des allergènes disponible sur demande

Prix net, service compris | Prices net including service