

# Restaurant Le Café l'Envol

12h00 - 14h00

ENTRÉE & PLAT | PLAT & DESSERT

48€

42€

## LES ENTRÉES

### LE 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 tonnato 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*

### 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 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

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

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

## **HORS FORMULES :**

### **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 TARTE TROPEZIENNE 13**

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

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

### **LA TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON 13**

Seasonal fruit tartlet

### **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.*

### **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 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).*

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