

RESTAURANT 
LE CAFÉ L'ENVOL

Entrée & Plat 48€

Plat & Dessert 42€

— LES ENTRÉES —

L'ARTICHAUT POIVRADE 21

Cuit façon barigoule, panisses au poivre de Sarawak, Culatta di Parma, ricotta sarde affinée
Barigoule artichokes cooked in French Style, panisse (cheakpea cake) with Sarawak pepper, "Culatta di Parma", aged Sardinian Ricotta cheese

LA BURRATA DES POUILLES 125G 21

Asperges vertes de la région, pesto ail des ours, pickles d'oignons rouges, pignons de pin
Green asparagus from Provence, wild garlic pesto, pine nuts, red onion pickles

MULET NOIR DE MÉDITERRANÉE 20

En crudo, pourtargue, leche de tigre à la groseille, chou rave, mouron des oiseaux
Marinated Mediterranean black mullet in a crudo style, pourtargue, gooseberry, kohlrabi

LA SALADE PRINTANIÈRE DE LA VILLA DOUCE 19

Salade de mâche, quinoa, radis croquants, feta, tomates cerises, petits pois
Lamb's lettuce, quinoa, crunchy radishes, feta cheese, cherry tomatoes, peas



LES PLATS

L'AGNEAU LABEL ROUGE 33

La selle d'agneau cuite à basse température, carottes primeurs glacées dans son jus, condiments carottes et tamarins, cacahuètes, jus corsé à la sarriette
Saddle of lamb cooked at low temperature, early carrots glazed in their own juice, carrot and tamarind condiments, peanuts, savory herb sauce

LE VEAU FRANÇAIS 32

Coeur de ris de veau, vol au vent, petit pois, champignons du moment, sauce ivoire
Heart of sweetbreads, puff pastry "Vol au vent", green peas, season mushroom, ivory sauce

GNOCCHIS MAISON 27

Au beurre de sauge, asperges vertes, parmesan de vache rousse
Homemade gnocchis with sage butter, green asparagus and red cow parmesan cheese

LA SEICHE 31

A la plancha, voile de lard Colonnata, risotto de petit épeautre au citron confit, sauce à l'encre de seiche
"A la plancha" cuttlefish, colonnata bacon, spelt risotto with preserved lemon, cuttlefish ink sauce

LES GARNITURES 8

Mesclun de salade, pommes allumettes, légumes de saison, riz de Camargue parfumé citron vert
Mixed salad, french fries, season vegetables, Camargue rice with lime



LES DESSERTS

LE CHOCOLAT XOCO TUMA YELLOW 14

Tartelette chocolat "Tuma Yellow" 70%, caramel au miso de riz, grué de cacao, glace chocolat
70% "Tuma Yellow" chocolate pie, miso rice caramel, cocoa nibs, chocolate ice cream

LA FRAISE 14

Biscuit roulé génoise, soupe de fraises & basilic, crème mascarpone vanillée, sorbet fraise
Genoise biscuit, strawberry & basil soup, vanilla mascarpone cream, strawberry sorbet

LA TARTE TROPÉZIENNE 13

Belle part de tarte Tropézienne de la maison Oltra au Lavandou
A slice of "tarte Tropézienne" from Oltra pastry in Le Lavandou

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4 LA BOULE

ASSIETTE DE FROMAGES PROVENÇAUX DE LA FROMAGERIE LÉTALE 14

Mesclun de salade, confit fenouil & anis de la "Maison de la Confiture" à Gassin
Assortment of cheese from Provence, fennel and aniseed confit from the "Maison de la Confiture"

POUR LES ENFANTS



MENU PITCHOUN 20

JUSQU'À 12 ANS

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 small elbow pasta

Un sirop à l'eau
Fruct syrup

Au choix : boules de glace & sorbets, mi-cuit chocolat
ou gaufre au sucre

Choice of : scoops of ice cream, chocolate cake
or sugar waffle

Le restaurant Le Café L'Envol est ouvert de 12h15 à 14h00

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 (Veau, Boeuf, Agneau) : Née, élevée et abattue en France. Poissons : Méditerranée, Atlantique