

Découvrez notre carte, une ode à la mer, sublimant les créations
du Chef Exécutif Nicolas Ballin et du Chef du Sàrti Lorentz Lencou, accompagnés de leurs équipes.

MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
49

Mets éligibles signalés par une ★
Supplément de 3€ signalés par un (*)



POUR DÉBUTER

MAIGRE FUMÉ / 17

Pastèque, fêta & estragon

ŒUF PARFAIT / 15

*Velours d'artichauts, lard de colonnata
& sabayon aux champignons*

MAQUEREAU GRILLÉ / 17

Concassé de pois chiches à la provençale

BURRATA CHÈVRE / 19*

Tomates de couleurs & crumble aux olives



MER

THON ROUGE DE BANDOL SNACKÉ / 36*

Mousseline brocoli, panisse aux olives & vierge

TARTARE DE DAURADE / 27

Crémeux avocat & frites de patate douce

LINGUINES AUX CREVETTES / 28

Sauce homardine

FOUR À BOIS

RETOUR DE PÊCHE

À la voix, selon arrivage



VÉGÉTAL

RISOTTO DE FREGOLLA SARDA / 22

Pesto citronné, écume roquette & chèvre cendré

SUPPLÉMENTS

FRITES DE PATATE DOUCE / 5

LÉGUMES DU MOMENT / 5

MOUSSELINE DU MOMENT / 5

GNOCCHI ROMANA AU PESTO / 6

CRIQUE DE POMME DE TERRE / 6

À PARTAGER DU BOUT DES DOIGTS

TARAMA DES EMBIEZ / 12

PIN'SSALADIÈRE / 12

PANISSES / 12

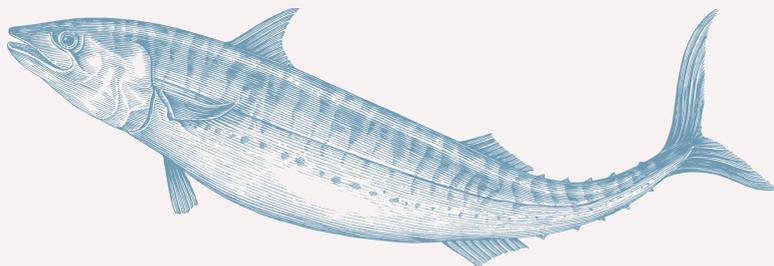
Rouille maison

CRISPY D'UNE PAËLLA / 10

Rémoulade safranée

SARDINE FUMÉE / 12

Pain de campagne à l'ail & beurre fumé au bois de hêtre



TERRE

FONDANT DE VEAU / 27

Écume burrata-amande & tian de légumes

PICANHA / 31*

Gnocchi romana au pesto & sauce à la diable

À PARTAGER À 2

CÔTE DE BOEUF

Crique de pomme de terre

Béarnaise maison

10€ LES 100G

OU

TRIO DE LA MER

FAÇON BOUILLABAISSE

Légumes safranés

37.5€ PAR PERSONNES

Prix nets, service compris

Tableau des allergènes disponible sur demande

★
DOUCEURS

PÊCHE EN TROIS TEXTURES / 10

Sorbet pêche & verveine

BIJOU DU SARTI / 11

Chocolat blanc & fruits rouges

SÀRTI PROFITEROLE / 14*

Sauce chocolat & praliné noisette

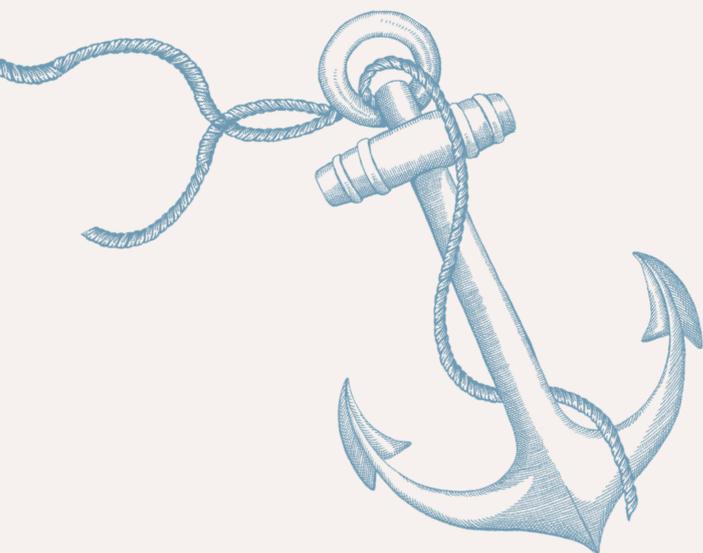
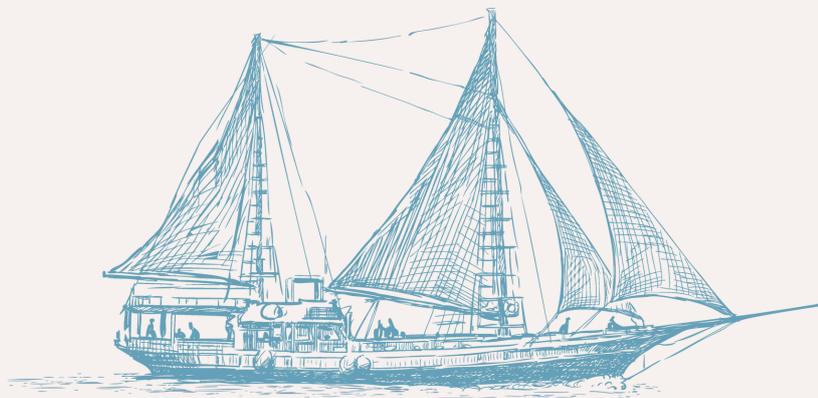
CITRON / 10

Réinterprété par notre chef

À PARTAGER

L'ÎLE FLOTTANTE / 19

Crème anglaise à la praline rose



**MENU
DES MINOTS**

12 / JUSQU'À 12 ANS

SIROP

POULET PANÉ & FRITES

OU

COQUILLETTES JAMBON

FROMAGE BLANC

OU

GLACE

Un immense merci à nos producteurs et artisans locaux, véritables partenaires de notre cuisine, qui nous offrent chaque jour des produits d'exception.

LE MOULIN DE PARTÉGAL

pour ses huiles d'olive raffinées

TCHIO PANE

pour son pain artisanal au savoir-faire unique

LA POISSONNERIE GALLI

pour ses trésors de la mer

PÊCHEURS TOURNEVIRE

pour leur thon de Méditerranée savoureux

LES BELLES POUSES

pour leurs jeunes pousses pleines de saveurs

Leur passion et leur engagement nous inspirent et contribuent à une démarche plus respectueuse de l'environnement.

Prix nets, service compris

Tableau des allergènes disponible sur demande