



LE BBQ

Bien plus qu'un simple restaurant, c'est un véritable lieu de rassemblement où la convivialité règne en maître. Situé au cœur de la place centrale, le BBQ est le point de départ de nombreuses animations estivales, ajoutant une touche de festivité à chaque repas.

Nouvelle carte, nouvelle expérience culinaire

Notre équipe est heureuse de vous proposer une sélection de mets grillés à la flamme ou à la plancha accompagnés d'ingrédients frais et locaux, récoltés avec soin pour vous offrir des saveurs authentiques.

Des produits soigneusement sélectionnés

- Nos tomates, cultivées par un producteur méditerranéen, apportent toute la richesse du soleil à votre assiette
- Notre poisson, le loup d'Aquafrais Cannes, vous garantit une fraîcheur et une qualité gustative incomparables.

Bienvenue au BBQ et bonne dégustation !

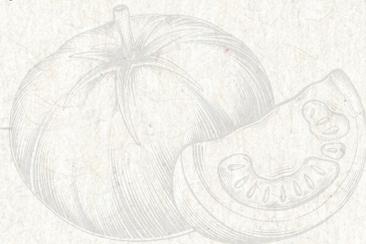


APÉRITIF CONVIVAL

Découpe de charcuterie Lomo, chorizo et grignotons de saucisson au parmesan	16€
Les petites fritures Sauce mayonnaise aioli	6€
Calamars infarinata* Sauce aioli	14€
Chèvrefour aux herbes de Provence* Miel & focaccia	14€
Chiffonnade de melon* Jambon sec	12€
Crevettes panées (6 pièces) Sauce aioli	16€

FRAÎCHEURS

Carpaccio de bœuf* Roquette, parmesan, câpres - frites	16€	Salade façon poké bowl Quinoa, saumon, avocat, concombre, tomates cerises, oignons frits - sauce citron	24€
Burrata au pesto* Tomates, basilic, crème balsamique	17€	Salade César des Embiez* Salade, poulet pané, tomates cerises, anchois, lard grillé, parmesan, croûtons - sauce caesar	21€



Tous les plats suivis d'une étoile (*)
sont inclus dans la formule demi-pension.
Les formules et plats à la carte sont susceptibles
d'être modifiés à tout moment.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Tableau des allergènes disponible sur demande.
Prix nets, service compris.

POISSONS

Loup entier de Cannes* Ratatouille, salade - sauce vierge	28€
Brochette de crevettes* flambées au Ricard Riz camarguais, tomates provençales, salade - sauce aioli	26€
Poulpe grillé Riz camarguais, tomates provençales, salade - sauce aioli	29€

VIANDES

Burger des Embiez* Double steak, frites, sauce BBQ	21,5€	Saucisse brasse* (200g) Pommes de terre grenailles, salade, sauce aux oignons	18€
Tartare de bœuf* Frites, salade	22€	Brochette mix grill Pommes de terre grenailles, salade, sauce barbecue	26€
Andouillette (AAAAA) Frites, salade, sauce moutarde	25€	Brochette de volaille* Pommes de terre grenailles, marinade citron et épices cajun, salade, sauce aioli	24€
Brochette de bœuf* Caravane des poivres, frites, salade, sauce chimichuri	27€	Entrecôte Tradition bouchère (300gr) Pommes de terre grenailles, salade, sauce Embiez	33€
Ribs de porc XXL (700gr) Frites, salade, sauce barbecue	32€		

À l'ardoise, laissez-vous tenter par notre sélection de produits à griller...
Chaque week-end, partagez un plat familial concocté par notre équipe.

N'hésitez pas à nous demander, nous serons ravis de vous présenter nos suggestions du moment !

Tous les plats suivis d'une étoile (*)
sont inclus dans la formule demi-pension.
Les formules et plats à la carte sont susceptibles
d'être modifiés à tout moment.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Tableau des allergènes disponible sur demande.
Prix nets, service compris.

DOUCEURS

Soufflé glacé* Façon banoffee	8€	Baba au rhum* Tartare de fruits rouges	8€
Dame-blanche* Glace vanille, sauce chocolat & amandes effilées	10€	Pavlova fraîcheur* Fruits exotiques	10€
Mi-cuit chocolat (sans gluten) Crème fouettée, glace vanille	12€	Tarte tatin Crème fouettée vanille	12€

CARTE DES MINOTS

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

12€

Sirop au choix

Le burger des minots & ses frites
(Bœuf ou poisson frit)

Le petit pot de glace
ou

Le donut marshmallow



Tous les plats suivis d'une étoile (*)
sont inclus dans la formule demi-pension.
Les formules et plats à la carte sont susceptibles
d'être modifiés à tout moment.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Tableau des allergènes disponible sur demande.
Prix nets, service compris.

CARTE DES VINS



BLANCS

	15cl	75cl	150cl
AOP Côtes de Provence - Domaine Ile des Embiez <i>vin bio</i>	9,00€	35,00€	70,00€
AOP Côtes de Provence - Château de l'Aumérade, Cuvée Style	6,00€	29,00€	
AOP Coteaux Varois - La Rose des Vents <i>vin bio</i>	6,50€	30,00€	

ROSÉS

AOP Côtes de Provence - Domaine Ile des Embiez <i>vin bio</i>	8,00€	32,00€	64,00€
AOP Côtes de Provence - Domaine Ile des Embiez		48,00€	
« La Rosée » Cuvée spéciale <i>vin bio</i>			
AOP Coteaux Varois - La Rose des Vents		29,00€	
AOP Côtes de Provence - Château de l'Aumérade, Cuvée Style	6,00€	29,00€	
AOC Bandol - Domaine la Suffrène, tradition rosé <i>vin bio</i>	10,00€	43,00€	

ROUGES

IGP Var - Domaine Ile des Embiez	8,00€	30,00€	
AOP Côtes de Provence - Château de l'Aumérade, Cuvée Style	6,00€	29,00€	
AOP Coteaux Varois - La Rose des Vents <i>vin bio</i>	6,50€	30,00€	
AOP Bandol - Domaine Bunan, Moulin des Costes <i>vin bio</i>	9,00€	41,00€	

CHAMPAGNES

Mumm Cordon Rouge	16,00€	90,00€	
-------------------	--------	--------	--



CARTE DES BOISSONS



EAUX

Perrier 33CL	4,00€
Acqua Orsini plate 75CL	6,00€
Acqua Orsini gazeuse 75CL	6,00€

CAFÉTERIE

Café Espresso, décaféiné	2,50€
Café allongé	2,50€
Café crème	4,20€
Café noisette	2,80€
Café double	4,80€
Cappucino	4,20€
Thé & infusions	3,50€
Chocolat chaud	4,20€

JUS DE FRUITS Minute Maid

Orange, ananas, tomate, pomme 25CL	4,00 €
------------------------------------	--------

SODAS

Coca-Cola Regular 33CL	4,00€
Coca-Cola Zéro 33CL	4,00€
Limonade Phoenix 25CL	3,50€
Diabolo Sirop au choix 25CL	3,00€
Sirop à l'eau 25CL	2,50€
Fanta orange 25CL	4,00€
Schweppes Tonic, Agrumes 25CL	4,00€
Fuze Tea Pêche intense 25CL	4,00€

BIÈRES Pression

	25cl	50cl
Heineken Blonde	4,00€	7,50€
Affligem Blanche	4,50€	8,50€
Monaco	4,00€	8,00€
Panaché	4,00€	8,00€
Picon bière	4,50€	9,00€
Supplément sirop	0,30€	

BIÈRES Bouteille

Heineken 0° Sans alcool 33CL	7,00€
Desperados 33CL	7,00€

ANISÉS

Ricard 2CL	2,80€
Ricard Plantes Fraîches 2CL	3,00€
Ricard fruité Amande ou Citron bio 2CL	3,00€
Ricard sirop 2CL	3,10€
Mauresque, perroquet ou tomate	
Ricard Long Drink 4CL	5,60€
Pacific Anis 4CL	2,50€

APÉRITIFS

Cinzano Blanc, rouge 6CL	7,00€
Porto Offley Blanc, rouge 6CL	7,00€
Kir Cassis, pêche, mûre 14CL	7,00€
Kir Royal Mumm 15CL	16,00€
Lillet Rosé, blanc, rouge 6CL	7,00€
Lillet Tonic Rosé, blanc 18CL	9,00€
Mojito 33CL	12,00€
Virgin Mojito Sans alcool 33CL	8,00€
Suze 4CL	6,00€

ALCOOLS

Ballantine's finest 4CL	7,00 €
Chivas 12 ans 4CL	9,00 €
Glenlivet 12 ans 4CL	11,00 €
Jameson 4CL	7,00 €
The Deacon 4CL	15,00 €
Vodka Absolut 4CL	8,00 €
Gin Acme 4CL	10,00 €
Gin Malfy Originale 4CL	10,00 €
Gin Beefeater 4CL	7,00 €
Gin Beefeater 24 4CL	9,00 €
Rhum Havana 7 ans 4CL	10,00 €
Rhum Havana Seleccin de Maestro 4CL	12,00 €
Bumbu The Original 4CL	10,00 €
Rhum La Hechicera 4CL	15,00 €
Cachaça 4CL	7,00 €
Baileys, Get 27 & 31 6CL	8,00 €
Limoncello 6CL	8,00 €
Four Roses Bourbon 4CL	7,00 €
Cognac Martell VSOP 4CL	12,00 €
Armin Bas Armagnac 6 ans 4CL	9,00 €
Armin Bas Armagnac 10 ans 4CL	11,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Prix nets, service compris.