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
45

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

★ POUR DÉBUTER

MAIGRE FUMÉ / **16**
Marinade à l'hibiscus & fenouil citronné

L'ŒUF PARFAIT / **15**
Asperges, chips de lard & sabayon aux champignons

MAQUEREAU GRILLÉ / **18***
Concassé de pois chiches à la provençale

CANNELLONI / **15**
Ricotta, épinards, citrons confits & parmesan

★ MER

MI-CUIT DE THON / **30***
Polenta crémeuse & sauce vierge printanière

TARTARE DE DAURADE / **26**
Crémeux avocat & frites de patate douce

LINGUINES AUX CREVETTES / **25**
Sauce homardine

FOUR À BOIS

RETOUR DE PÊCHE
À la voix, selon arrivage

★ VÉGÉTAL

RISOTTO DE FREGOLLA SARDA / **19**
Stracciatella

SUPPLÉMENTS

Frites de patate douce / **5**
Légumes du moment / **5**
Polenta crémeuse / **5**

À PARTAGER DU BOUT DES DOIGTS

TARAMA DES EMBIEZ / **12**

PIN'SSALADIÈRE / **12**

MIMOSA DU SÀRTI / **11**
Poutargue, mayonnaise & persil

CRISPY D'UNE PAËLLA / **9**
Rémoulade safranée

SARDINES AU FEU DE BOIS / **14**
Huile d'olive & ail confit à tartiner

★ TERRE

FONDANT DE VEAU / **26**
Écume buratta-amande & tian de légumes

PAVÉ DE RUMSTEAK / **29***
Jus d'une daube provençale au paprika fumé, pâtes ziti gratinées au vieux parmesan

À PARTAGER À 2

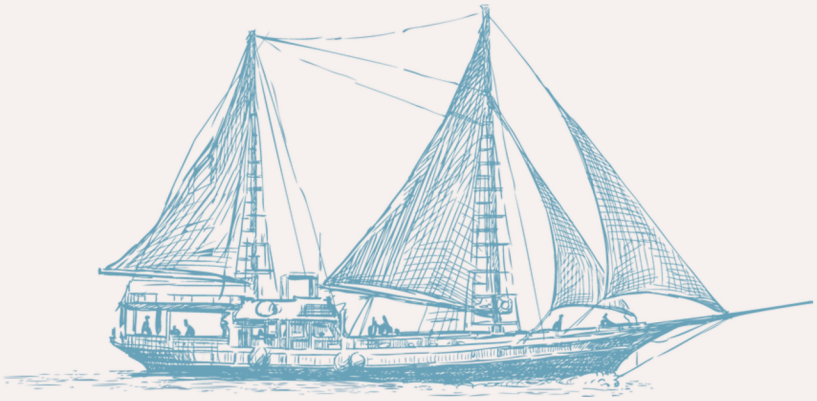
37,5 / PAR PERSONNE

CARRÉ D'AGNEAU PERSILLÉ
Gnocchis alla romana

OU

TRIO DE LA MER
FAÇON BOUILLABAISSE
Légumes safranés

Prix nets, service compris
Tableau des allergènes disponible sur demande



DOUCEURS

POMME CARAMÉLISÉE / **11**
Ganache vanille

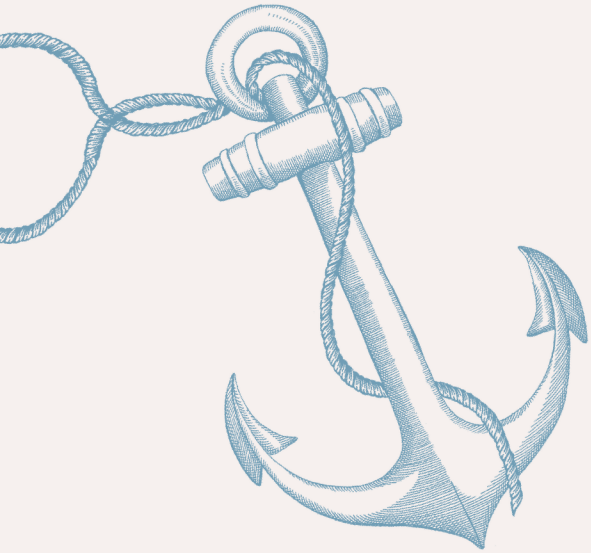
BIJOU CHANTECLAIR / **9**
Réinterprété par notre Chef

SÀRTI PROFITEROLE / **13***
Sauce chocolat & praliné noisette

PANISSE CITRONNÉE / **13***
Crémeux pistache & glace calisson

À PARTAGER

ÎLE FLOTTANTE À LA COCO / **18**
Crème anglaise mangue passion



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 POUSSES
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