



LE B.B.Q



LA SPÉCIALITÉ DU BBQ ? LA VIANDE !
MAIS AUSSI DES SALADES GOURMANDES
ET POISSONS GRILLÉS À LA PLANCHA.

SITUÉ SUR LA PLACE CENTRALE DE L'ÎLE,
THÉÂTRE DE NOMBREUSES ANIMATIONS ESTIVALES,
NOTRE ÉQUIPE VOUS REÇOIT EN TOUTE DÉCONTRACTION
DANS UN CADRE CHALEUREUX, INSTALLÉ CONFORTABLEMENT
SUR LA TERRASSE OMBRAGÉE.

Ouvert du vendredi au mardi de 12h à 14h30
ainsi que de 19h00 à 21h30 le vendredi et samedi.
Fermeture le mercredi et le jeudi.



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

À PARTAGER

14,00€

L'ASSORTIMENT MÉDITERRANÉEN *

Tartinade de poivrons, crème d'artichauts,
auberginade, pesto de courgettes,
croûtons de focaccia

LES SALADES

L'ORIENTALE *

17,00€

Salade de carottes crues et cuites aux épices Zaatar,
falafels à la betterave, houmous, artichauts,
concombre, sauce à la menthe

LA CUBAINE *

17,00€

Tortillas de blé, crevettes bio, laitue romaine, tomates,
oignons au vinaigre, haricots rouges, pulpe d'avocat,
maïs grillé, coriandre et citron

L'ITALIENNE *

17,00€

Tomates de sélection, mozzarella, pesto Génois,
oignons rouges, tomates séchées, mesclun

LA GRECQUE *

17,00€

Pastèque, feta, olives, tomates cerise, poivrons grillés,
herbes fraîches, concombre

 Recette végétarienne

LA TERRE

Pièce du boucher à l'ardoise

22,00€ **LE GRAND CARPACCIO DE BOEUF ***
À l'huile d'olive, citron, feuilles de câpres

21,00€ **LE TARTARE DE BOEUF ***
Et ses condiments

22,00€ **LA VERSION BBQ SIGNATURE ***
Tartare poêlé, lard grillé et œuf au plat

35,00€ **LE BIG BURGER «QUALITY»**
À partager pour 2 personnes
Steak haché, sucrine, sauce cocktail,
cheddar, cornichons, oignons confits, tomate

Découvrez notre sélection
de viandes cuites
sur le Grill sur place,
à l'ardoise, en fonction
du retour du marché.

LA MER

LE BAR BIO * 29,00€
Grillé au fenouil, citron,
huile d'olive et fleur de sel

LES GARNITURES

Nos plats sont servis avec des garnitures à partager, au choix

LA RATATOUILLE « MAISON »
Cuisinée aux senteurs de la garrigue

LES POMMES GRENAILLES
Rôties à l'ail, romarin et fleur de sel

LES HARICOTS VERTS
Au beurre citronné, persil plat et échalotes confites

LA SALADE DE JEUNES POUSSÉS

LES FRITES

LES SAUCES

Sauce au poivre
Sauce BBQ
Sauce moutarde
Sauce chimichurri
Sauce creamy

LES DESSERTS

LA FRAÎCHEUR D'ANANAS AU CITRON VERT *

Panna cotta au lait de coco vanillé, biscuit baba au rhum

LA FRAISE EN VERSION PAVLOVA *

Meringue, compotée de fraises, fraises fraîches, crème fouettée et zestes de citron vert

LES PETITS POTS DE CRÈME *

Pistache et framboise, citron-yuzu, caramel et chocolat

LA MOUSSE À LA PÊCHE ET VERVEINE *

Et son granola croustillant

LA MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND CRU 66% *

7,00€

12,00€

LE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Sirop au choix

*

Les aiguillettes de poulet « Crispy »
ou le steak haché de bœuf
ou le dos de cabillaud à la plancha

Garnitures au choix

*

Le petit pot de glace

LES VINS

LES ROUGES

Ile des Embiez - Vin de France <i>vin bio</i>	75CL	29,00 €
Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence		39,00 €
Aumérade Style - AOP Côtes de Provence		26,00 €
Héritage de Vannières - IGP Mont-Caume		35,00 €
La Rose des Vents - AOP Coteaux Varois <i>vin bio</i>		28,00 €

LES BLANCS

Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence	75CL	39,00 €
Aumérade Style - AOP Côtes de Provence		26,00 €
Héritage de Vannières - IGP Mont-Caume		35,00 €
La Rose des Vents - AOP Coteaux Varois <i>vin bio</i>		29,00 €

LES ROSÉS

Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence <i>vin bio</i>	150CL	75CL	31,00 €
Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence	54,00 €		39,00 €
Aumérade Style - AOP Côtes de Provence			26,00 €
Héritage de Vannières - IGP Méditerranée			31,00 €
La Rose des Vents - AOP Coteaux Varois <i>vin bio</i>			28,00 €

LES VINS AU VERRE

Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence rosé 15CL <i>vin bio</i>		7,00 €
Ile des Embiez - Vin de France Rouge 15CL <i>vin bio</i>		5,00 €
Aumérade Style - AOP Côtes de Provence Rouge, blanc, rosé 15CL		6,00 €
Héritage de Vannières - IGP Mont-Caume Blanc 15CL		7,00 €
Pichet 25CL		7,00 €
Aumérade Style - AOP Côtes de Provence Rouge, rosé, blanc		
Pichet 50CL		11,00 €
Aumérade Style - AOP Côtes de Provence Rouge, rosé, blanc		

LES CHAMPAGNES

Mumm Cordon Rouge 15CL	15,00 €
Mumm Cordon Rouge 75CL	90,00 €

LES BOISSONS

LES EAUX

Vittel, San Pellegrino 50CL	4,50 €
Vittel, San Pellegrino 100CL	6,00 €
Perrier 33CL	4,00 €
Orsini 75CL plate ou pétillante	6,00 €

CAFÉTERIE

Café Espresso, décaféiné, allongé	2,20 €
Café Crème, cappuccino	4,10 €
Café noisette	2,30 €
Café Double	4,20 €
Thé Malongo	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €

LES JUS DE FRUITS (25 CL)

Multifruits, orange, ananas, tomate, pomme	4,00 €
--------------------------------------------	--------

LES SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33CL	4,00 €
Limonade 25CL	2,50 €
Diabolo Sirop au choix 20CL	3,20 €
Sirop à l'eau 2CL	2,50 €
Fanta orange 33CL	4,00 €
Schweppes Tonic, Agrumes 25CL	4,00 €
Fuze Tea 25CL	4,00 €

LES BIÈRES PRESSION 25 CL 50CL

Heineken	3,50 €	7,00 €
Affligem Blonde	4,00 €	8,00 €
Supplément sirop	0,20 €	0,50 €
Picon Bière	4,50 €	9,00 €
Panaché	4,00 €	6,00 €
Monaco	4,00 €	6,00 €

LES BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 0° 33CL Sans alcool	6,00 €
------------------------------	--------

LES ANISÉS

Ricard 2CL	2,70 €
Ricard Plantes Fraîches 2CL	2,70 €
Ricard fruité à l'amande 2CL	2,70 €
Ricard fruité au citron 2CL	2,70 €
Ricard sirop 2CL	2,90 €
Ricard Long Drink 4CL	4,40 €
Pacific 3CL Sans alcool Coco, menthe, passion, anis, fraise	2,50 €

LES APÉRITIFS

Cinzano Blanc, rouge 5CL	4,00 €
Porto Offley Blanc, rouge 5CL	3,50 €
Kir Cassis, pêche, mûre 5CL	7,00 €
Kir Royal Mumm 5CL	15,00 €
Lillet Rosé, blanc, rouge 6CL	4,00 €
Lillet Tonic Rosé, blanc 12CL	6,00 €

LES ALCOOLS

Clan Campbell 4CL	7,00 €
Chivas 12 ans 4CL	9,00 €
Ballantine's 12 ans 4CL	9,00 €
Jameson 4CL	7,00 €
Vodka Absolut 4CL	8,00 €
Gin Beefeater 4CL	7,00 €
Rhum Havana 3 ans 4CL	7,00 €
Get 27 & 31 6CL	7,00 €
Limoncello 6CL	7,00 €
Baileys 4CL	7,00 €

LES DIGESTIFS

La Duchesse - Poire Williams 4CL	7,00 €
Armagnac Marquis Montesquiou 4CL	7,00 €
Cognac Martell VSOP 4CL	10,00 €

SUPPLÉMENT 2,00 €

Coca-Cola, Schweppes, Indian Tonic, Limonade, Jus de fruits, Perrier	
----------------------------------------------------------------------	--