



# 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.



## 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

# LA TERRE

*Pièce du boucher à l'ardoise*

22,00€ **LE GRAND CARPACCIO DE BOEUF \***  
À l'huile d'olive, citron, parmesan, 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, lard grillé, sucrose, sauce cocktail,  
fromage à raclette, 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, chantilly 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

\* Inclus dans la formule demi-pension


Prix nets, service compris

# LES VINS


## LES ROUGES

Domaine Ile des Embiez - Vin de Pays du Var	75CL	29,00 €
Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence		39,00 €
Château de l'Aumerade, Cuvée Style - AOP Côtes de Provence		26,00 €
Héritage de Vannières - IGP Mont-Caume		35,00 €
La Rose des Vents - Coteaux Varois 		28,00 €

## LES BLANCS

Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence <span style="color: green;">Agriculture bio</span>	75CL	35,00 €
Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence		39,00 €
Château de l'Aumerade, Cuvée Style - AOP Côtes de Provence		26,00 €
Héritage de Vannières - IGP Méditerranée		35,00 €
La Rose des Vents - Coteaux Varois 		29,00 €

## LES ROSÉS

Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence <span style="color: green;">Agriculture bio</span>	150CL	54,00 €	75CL	31,00 €
Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence				39,00 €
Château de l'Aumerade, Cuvée Style - AOP Côtes de Provence				26,00 €
Héritage de Vannières - IGP Méditerranée				31,00 €
La Rose des Vents - Coteaux Varois 				28,00 €

## LES VINS AU VERRE ROUGE, BLANC, ROSÉ

Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence	15CL	7,00 €
Château de l'Aumerade, Cuvée Style - AOP Côtes de Provence	15CL	6,00 €
Pichet	25CL	5,00 €
Pichet	50CL	9,00 €

# 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	4,00 €

## 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	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	2,50 €
Coco, menthe, passion, anis, fraise	

## 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

Coca-Cola, Schweppes, Indian Tonic, Limonade, Jus de fruits, Perrier	2,00 €
--	--------