



LE GARLABAN

Découvrez notre nouveau concept estival imaginé par le Chef Nicolas Ballin et ses équipes : une carte de tapas aussi savoureuse que conviviale, véritable ode au monde végétal et marin, où le soleil s'invite dans l'assiette. Sans oublier notre carte des vins et la vue imprenable sur le port Saint-Pierre des Embiez !

À GRIGNOTER de 17h à 19h

Houmous cacahuète, gingembre & pain pinsa	7€
Avocado toast	8€
Tzatziki & pain pinsa	7€

LE VÉGÉTAL & LA TERRE

Gaspacho andalou, cerise et verveine.	8 €
Tempura de broccoletti, aioli aux épices méditerranéennes. 6 pièces	9 €
Croquetas de patate douce, sauce blanche aux herbes de Provence. 4 pièces	8 €
Polenta frite au zeste de citron, stracciatella et zaatar. 4 pièces	9 €
Chou-fleur rôti à la provençale, yaourt grec à l'ail confit.	8 €
Gaufre aux parfums de la garrigue, caviar d'aubergine, tapenade, pesto & Avruga. 4 pièces	10 €
Portobello farci à la ratatouille de Provence, parmesan et huile de basilic.	8 €
Artichaut poivrade frit, sauce César & anchois. 2 pièces	11 €
Carpaccio de betterave, noix & fêta.	8 €
Padron sauce tonnato, ciboulette, huile d'olive citron. 8/10 pièces	8 €
Burrata pané frit, miel et pesto à la pistache	9€

LA MER

Ceviche de loup au lait de coco et fenouil	15 €
Tartare de thon méditerranéen, huile d'olive et sésame	19 €
Poulpe grillé, sauce vierge	21 €
Coquillages à la marinère à l'ail, selon arrivage, origan & Ricard	16 €
Crevettes grillées ouvertes en deux, en persillade	17 €
Sardine à la flamme, fleur de sel, thym, citron, huile d'olive des Moulins du Partegal	14 €

LES GOURMANDISES

Le citron jaune façon crème brûlée.	7 €
Carpaccio d'ananas mariné à la vanille & mousse Piña Colada.	8 €
Découpe de fraises, granité basilic.	6 €

LES ACCORDS METS & VINS

Tinto de Verano Vin rouge Rioja, Porto Brandy, limonade, orange	7 €
Citronnade maison à la menthe	6 €
Jus de carotte, orange, citron, gingembre & curcuma	6 €

NOS SOIRÉES VIGNERONNES

Chaque vendredi, le Domaine Île des Embiez et nos domaines partenaires seront présents pour vous faire découvrir et déguster leurs vins.

JUILLET

05/07 : Domaine Île des Embiez
12/07 : Domaine La Suffrene
19/07 : Impression Vin
26/07 : Domaine Île des Embiez

AOÛT

02/08 : Château Sainte-Marguerite
09/08 : Domaine Île des Embiez
16/08 : Château de l'Aumérade
23/08 : Domaine Île des Embiez & Château Sainte-Marguerite