

Notre Chef **Brandon SALAS** et son équipe  
vous présentent le Menu-carte

« **Nos formules** »

**Entrée + Plat + Dessert 29 €**

\*\*\*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23 €**

\*\*\*

**Plat 18 €**

**Côté Entrées**

Saumon frais façon Gravlax

*Fresh salmon gravlax*

Tarte provençale croustillante de légumes du soleil

*Crispy Vegetable tart*

Soupe de poisson, croutons et sa rouille

*Fish soup with bread and rouille sauce*

Salade périgourdine (gésiers confits, lardons et œuf poché)

*Salad with candied gizzards, bacon and poached egg*

Aumonière de chèvre et miel, mendiant du moment

*Goat cheese in brick pasta and honey with cereal biscuit*

**Côté Plats**

Aile de Raie pochée aux senteurs de Provence, sauce au Noilly Prat

*Poached ray with scents of Provence, Noilly Prat sauce*

Dorade farcie à la fine ratatouille

*stuffed sea bream with vegetables*

Aïoli de cabillaud, légumes vapeur

*Cod and steamed vegetables with garlic sauce*

Côtes d'agneau grillées

*Grilled lam chops*

Pièce du boucher, beurre vigneron

*Piece of beef with wine sauce*

Tortellini farcis au fromage, sauce napolitaine ou pesto frais

*tortellini pasta stuffed with cheese, tomatoes or basil sauce*

Magret de canard rôti, sauce au miel

*Roast duck breast with Honey sauce*

*Les affichages concernant la provenance des viandes ainsi que la liste des allergènes sont à votre disposition dans notre salle.*

***The displays concerning the origin of the meat and the list of allergens are at your disposal in the restaurant.***



## **Côté Desserts**

Mont blanc du Domaine  
*Meringue with chestnuts cream and whipped cream*

Crème brûlée à la figue  
*Flan with caramel and fig*

Moelleux au chocolat  
*Chocolat cake*

Salade de fruits frais infusée à la menthe  
*Fresh fruits salad infused with mint*

Assiette de fromages  
*Selection of cheeses*

Tarte tatin tiède, boule vanille  
*Warm apple pie with vanilla ice cream*

*Pour accompagner / To accompany*

Verre de Muscat (6 cl).....6.00 €  
Coupe de Champagne Henri ABELE (10 cl).....11.00€

### **Menu Enfant 10 €**

Nuggets

*Nuggets*  
Ou/or

Steak haché

*Steak*  
Ou/or

Filet de poisson pané du jour

*Fish filet*  
Ou/or

Pâtes au beurre

*Pasta with butter*

\*\*\*

Moelleux au chocolat

*Chocolate cake*

Ou/or

Salade de fruits frais

*Fresh fruits salad*

**Tous nos produits sont « faits Maison »**  
**Home made products**



## CARTE DES VINS (Tarifs en €)

### Vin Blanc

<b>Côtes de Provence</b> : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
<b>Bandol</b> : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00

### Vin Rosé

<b>Côtes de Provence</b> : Château du Rouet « Esterelle » AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
<b>Bandol</b> : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00

### Vin Rouge

<b>Côtes de Provence</b> : Château du Rouet «Esterelle» AOC	75 cl	26.00
.....	50 cl	22.00
Château Roubine « Cuvée Premium » Bio AOP	75 cl	45.00
<b>Bandol</b> : Les Restanques du Moulin AOC	75 cl	32.00
<b>Gigondas</b> : Domaine de Carobelle AOC	75 cl	32.00

**Verre de Vin** : Rouge, Rosé ou Blanc 12 cl 6.00

### Champagne

Laurent Perrier Brut	75 cl	70.00
Henri Abelé Brut	75cl	55.00

### Méthode Champenoise

Cava Gran Cordon	75cl	35.00
------------------	------	-------

### Eaux

Badoit	1 l	6.50
.....	50 cl	4.00
Evian	1 l	6.50
.....	50 cl	4.00



# Garrigae®

*By Mona Lisa*

---

DOMAINE DE L'ESTEREL

## ***Le Restaurant***

### **« Côté Pinède »**

#### **Symbolique du Pin**

Le pin est un conifère aux feuilles persistantes (aiguilles). Très répandu en Europe, il est très présent sur les sols pauvres et sablonneux.

Le pin est une matière première essentielle dans l'antiquité gréco-romaine. Son bois sert à construire les bateaux de commerce. De sa résine, on extrait le calfat pour l'étanchéité des coques des navires, mais aussi un additif au vin qui permet de le conserver tout en l'aromatisant. Le pin sert également à confectionner des torches.

Aussi c'est en toute logique qu'il habite l'imaginaire des anciens et leur mythologie...  
Le pin est l'arbre symbole d'immortalité. C'est certainement la persistance de son feuillage et les qualités de sa résine qui lui valent cette symbolique dans de nombreuses cultures.

La pomme de pin ornait le sommet du sceptre de Bacchus (Dionysos), dieu de la vigne et du vin. C'était le sceptre de la « vérité manifestée ». Elle représente dans l'antiquité l'exaltation de la puissance vitale et la fécondité.

Cybèle, la Mère Universelle, la Mère des dieux était la protectrice de Bacchus. Un de ses attributs était le pin. Elle avait frappé de folie le berger phrygien Attis, son amour infidèle, si bien qu'il en mourût. Prise de remords, elle le transforma en pin, l'arbre qu'elle chérissait, afin que son corps ne se corrompît jamais.

Pan était le dieu de la fécondité. Parmi ses attributs, il a la couronne et le rameau de pin.

