

Entrées

Soupe de poissons de roche « maison » du pêcheur tropézien		18€
Terrine de foie gras de canard truffé et son chutney		28€
Ceviche de daurade aux agrumes		22€
Notre sélection d'huitres n°2 Gillardeau	par 6	28€
	par 12	48€
Salade César		19€
Salade de lotte tiède avocat crevettes		28€

Le coin Végan

Méli mélo de légumes grillés au pistou à la plancha	18€
Risotto crémeux aux truffes d'été	22€
Fantaisie de melon	14€

Nos Poissons et Crustacés

Risotto de saint-jacques	40€
La bourride de lotte	38€
Loup grillé	45€
Loup en croute de sel	49€
La belle sole meunière ou grillée	64€
Linguini aux homards, sauce homardine	45€

Notre Vivier

Homard bleu d' <i>Europe</i>	<i>les 100 grammes</i>	18 €
Langouste de Méditerranée	<i>les 100 grammes</i>	25 €

Nos viandes

Filet de bœuf rossini « charolais »	48€
Filet de bœuf grillé « charolais »	40€
Tartare de bœuf préparé , frites maison	28€
Ris de veau aux cèpes purée de pommes de terre	38€
Les petits farcis de la Ponche coulis provençal	28€

Origine de nos viandes Française ou union européenne.
Nos poissons proviennent de la pêche sauvage, ils sont soumis aux aléas de la pêche.

Nos prix s'entendent TTC en euros, taxes et services inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

Les desserts

Le baba poché au Saint-James ambré	14 €
La coupe de la ponche : sorbet framboise, coulis de fruits rouges, Framboises fraîches, chantilly	14 €
Le macaron framboise litchi	14 €
Parfait glacé façon mystère	14 €
Délice au chocolat et mûres	14 €
L'assiette de fromages	17 €

Nos Crèmes glacées et Sorbets de la Maison Barbarac

Sorbets

Citron , framboise , fruit de la passion

Crèmes glacées

Vanille , café , yaourth framboise ,chocolat ,

1 boule 4 € 2 boules 7 € 3 boules 10 €

Menu de Provence / *The provence menu*

Entrée, Plat et Dessert 35 €	Entrée/Plat ou Plat/Dessert	28€
<i>First course, main course</i>	<i>First course / main course</i>	28€
<i>And dessert</i>	<i>Main course / dessert</i>	28€

Entrées / Starters

Soupe de poissons « maison » du pêcheur Tropicain
Home made rock fish soup from our Tropezian fisherman

ou / or

Salade de chèvre de Collobrières pancetta et grenades
Collobrières goat salad pancetta and pomegranate

Ou / or

Cassolette de moules gratinées
Mussels « cassolette » in garlic butter

Plats / Main courses

Ballotine de volaille épinard pistache
Ballotine of chicken spinach pistachio

Ou / or

Les petits farcis de la Ponche, coulis provençal
La Ponche home made stuffed vegetables with provençal sauce

Ou / or

Poisson du jour beurre noisette et sa garniture
Fish of the day hazelnut butter and its garnish

Desserts / Desserts

Tarte aux citrons meringuée
Lemon meringue pie

Ou / or

Tiramisu