

Cocktails

MOJITO

9€

Rhum, Citron vert, Sucre de canne, Menthe, Angostura, Perrier, 25cl

MOJITO FRAMBOISE

10€

Rhum, Citron vert, Sucre de canne, Menthe, Angostura, Perrier, purée de framboise, 25cl

JARDIN D'ZAOU

9€

Liqueur de Sureau, Prosecco, Jus de Citron, Sucre de Canne, Perrier, Basilic frais. 25cl

CUBA LIBRE

8€

Rhum Havana Especial, Citron vert, Coca, 25cl

GIRL POWER

9€

Martini Blanc, Purée de Framboise, Tonic, Citron vert, 25cl

SPRITZ

9€

Apérol, Prosecco, Perrier, Tranche d'Orange

ESPRESSO MARTINI

10€

Vodka, liqueur de café, sirop de Canne, Espresso

Mocktails et Soft

VIRGIN MOJITO

6,50€

Jus de Pomme, Citron Vert, perrier Sucre de Canne et Menthe, 25cl

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

7,50€

Jus de Pomme, Citron Vert, Sucre de Canne, perrier purée de Framboise et Menthe, 25cl

LE VIRGIN SPRITZ

6,50€

25CL

SIROP 2CL.

2,50€

JUS DE FRUITS 25CL

3,60€

Orange., Tomate, Fraise, Pomme, Ananas, Pêche

RED BULL 25CL

3,60€

BOUTEILLE 25CL

3,60€

Limonade, Fuse Tea., Schweppes, Shweppes Agrumes, Oasis.

BOUTEILLE 33CL

3,60€

Cola, Cola 0, Coca Cherry, Perrier.

EAU NATURELLE 1L

3,90€

EAU GAZEUSE 1L

4,90€

EAU GAZEUSE 1/2L

3,90€

Bières

PRESSION BLONDE 25CL

3,80€

BIÈRES ARTISANALES 33CL

5,50€

Josette L' Ambrée,

Chantal L'IPA,

Joelle La triple

Therese La Blanche,

Simone la Blonde,

Ambroise La Blanche à la Framboise

Ginger La Blonde au Gingembre

HEINEKEN BOUTEILLE 25CL

3,60€

DESPERADOS 33CL

5,50€

MONACO 25CL

4€

PICON BIÈRE 25CL

4€

JUPILER SANS ALCOOL 25CL

3,60€

Apéritifs

VERRE DE VIN 12CL

3,60€

KIR 12CL

4€

KIR ROYAL 12CL

8€

COUPETTE 12CL

7€

PASTIS 51, RICARD 2CL

3€50

SUZE, AMERICANO 5CL

5€

PORTO, MARTINI 5CL

5€

VODKA, GIN, WHISKY 4CL

6€

HAVANNA 4CL

6€

A Partager ou pas...

La Rilette de Sardine en Fraîcheur 13€

Rillettes de sardine, citron confit et piment d'Espelette, Pain de Campagne grillé,
"Simple, Fraiche et étonnamment élégante."

Caillette poêlée d'Aups 11€

Caillette provençal de la boucherie de notre beau village,
servie poêlée sur sa sucrose et pickles de légumes
"Un goût d'ici sans détour"

Tatin de Tomates 12€

Tarte façon tatin de tomates confites,
pisto et stracciatella
'Ca sent bon l'été...'

Planchette 16€

Charcuterie et Pickles de légumes
"Le minimum syndical...mais on ne juge pas."

Planche des Copains 27€

Fromage de Chèvre, Belle Charcut' dont Jambon truffé, Hummous,
Anchois marinés de la conserverie de Salernes
et pickles de légumes...

"Le début des choses sérieuses."

Les Moules gratinées la 12ème 12,50€

Au Chorizo et Citron confit
"12 raisons de ne pas partager"

Tapas croustillants de Légumes 14€

Beignets de légumes en tempura et Mayo Aïlée
"Même les légumes savent se faire plaisir."

Pinsa 'péro 18€

Focaccia coupée pour l'apéro
Sauce Tomate, Stracciatella, Jambon cru, Tomates cerise,
pesto et Salade
"Servie au centre ... stratégie discutable."



Truffe d'été d'Aups

Truber Aestivum



- Trilogie de Tomates et Burrata Crèmeuse 22€

Tomates anciennes, confiture de tomates au vinaigre balsamique et tomates séchées accompagnée d'une belle Burrata, Jambon cru, huile d'olive d'Aups et Rappé de Truffe Blanche

- Salade Aupsoise 22€

Pommes de Terre grenailles au beurre truffé, rappé de Truffe, Burrata crèmeuse, Cebette, Tomates confites et confiture de tomates



- Filet de Saint Pierre et Rapé de Truffes 24€

Millefeuille de légumes et pommes de terre rôties

- Filet de Boeuf Truffé 28€

Millefeuille de légumes et pommes de terre rôties

- Tartare Truffé 24€

180g de boeuf, cebette, tomates séchées Stracciatella truffé et Rapé de Truffe, huile d'Olive d'Aups

- La Pinsa Truffette 22€

Une focaccia à la crème, rapé de Truffe blanche, huile de truffe d'Aups, roquette et tomate fraîche



Née sous les chênes des terres d'Aups
notre Truffe Blanche d'été livre le
murmure raffiné de la terre provençale



Nos Menus

A Table sous le Platane 29,50€

- *Caillette de la boucherie d'Aups*
servie poêlée sur sa sucrine et pickles de légumes

- *La Sardine en Fraicheur*

Rillettes de Sardine au citron confit et piment d'espellette accompagné de pain toast

- *Les 6 Moules Gratinées*

Chorizo, Citron confit et Coriandre fraîche

- *Estouffade Provençale de Sanglier*

Sanglier mijotée au vin rouge servie avec des pâtes Italiennes

- *Filet de Saint Pierre Rôti sauce Safranée*

Accompagné de millefeuille de légumes et pommes de terre rôties

- *Assiette de Fromages*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*

Un Air de Truffe... 42,50€

- *Tartare Truffé 80g*

90g de boeuf, ciboulette, tomates séchées Stracciatella truffée et Rapé de Truffe, huile d'Olive d'Aups

- *Trilogie de Tomates et sa Burrata Truffée*

Tomates anciennes, confiture de tomates au vinaigre balsamique et tomates séchées accompagnée d'une belle Burrata, Jambon cru, huile d'olive d'Aups et Rapé de Truffe Blanche

- *Filet de Boeuf Jus court Truffé*

Millefeuille de légumes de saison et pommes de terre rôties

- *Filet de Saint Pierre et Rapée de Truffe*

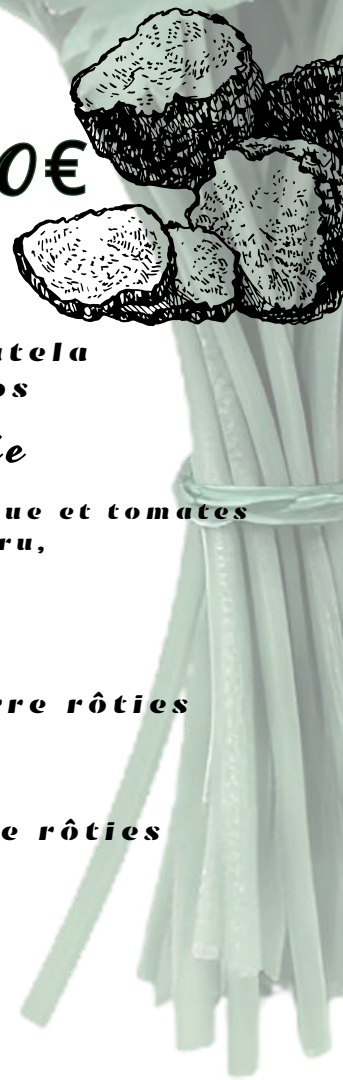
Millefeuille de légumes de saison et pommes de terre rôties

- *Assiette de Fromages*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*



Nos Plats

Souris d'Agneau mijotée aux herbes de Provence 23€

Millefeuille de légumes et pommes de terre rôties.

3 heures à feu doux, elle ne résiste plus, vous non plus.

Filet de Saint Pierre Rôti 18€

**Sauce Safranée, Millefeuille de légumes et pommes de terre rôties
Peau croustillante, chair nacrée. La mer version badass.**

Estouffade Provençale de Sanglier 16€50

Une daube de Sanglier mijoté au vin rouge servi avec des Pâtes fraîches

Du gibier, du vin rouge, du temps.

Si t'aimes les plats timides, passe ton tour.

Le Smash Burger avec Frites 18€50

**2 Steaks écrasés, Cheddar fondant, Bacon, Pickles de concombre, oignons
le tout dans un pain brioché avec une Sauce relevée.**

Serviette obligatoire.

Tartare à l'Italienne avec Frites et Salade. 17€

**180g de boeuf, parmesan, pesto, cebette, capres, stracciatella,
tomates séchées et huile d'Olive d'Aups**

Un classique qui voyage.

Filet de Boeuf 22€

Millefeuille de légumes, jus de viande, pommes de terre rôties

Un vrai morceau de Boeuf goutu et tendre.

Sauce Poivrée, Chimichurri ou Roquefort

3€

Boite chaude de fromage de Chèvre 19€50

**Aux herbes de provence avec sa charcut'
dont le jambon truffé, frites et salade**

Trilogie de Tomates et Burrata Crèmeuse 16€

Tomates anciennes, confiture de tomates au vinaigre

balsamique et tomates séchées accompagnée d'une belle

Burrata, Jambon cru et huile d'olive d'Aups

Salade César 18€50

Salade romaine croquante, Poulet mariné, bacon, croûtons

dorés, copeaux de parmesan, le tout lié par une sauce

César onctueuse à base d'anchois, d'ail et de citron.

Pasta Mamma Mia ! 18€

**Pâtes fraîches, Burrata cremeuse, Jambon cru, Tomates cerise
et Pesto... Du soleil dans l'assiette**

Nos Pizzas au feu de Bois

Classique

12,50€

Sauce tomate, emmental, mozzarella

Reine

14€

Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella

Végétale

15€

Sauce tomate, champignons, poivrons, Aubergine grillées, tomate, oignons, pesto, emmental, mozzarella

Napo

14.50€

Sauce tomate, anchois de la conserverie de Salernes, câprons, emmental, mozza

Piz'à César

15€

Crème, Poulet, oeuf, salade, tomates, lardons, croutons, sauce César

Kipik

14.50€

Sauce tomate, Spianata, poivrons, oignons, emmental, mozzarella

France

14.50€

Crème, camembert, moutarde à l'ancienne, lardons, oignons, emmental, mozza

Fromagère

15€

Crème, reblochon, roquefort, chèvre, emmental, mozzarella

Biquette

14.50€

Crème, chèvre, miel, jambon cru, emmental, mozzarella

Pizz'Burger

15€50

Sauce tomate et sauce burger, steak, salade, tomate, oignons, cheddar, emmental, mozzarella

Calzone et Salade

16,50€

Chausson fourré de sauce tomate, crème, jambon, champignons, oeuf, emmental, mozzarella, accompagnée de sa salade.

L'Estouffada

16€

Daube de Sanglier, copeaux de Parmesan, emmental et mozzarella

Summer

16€

Sauce tomate, Burrata crémeuse, jambon cru, tomate cerise, salade, pesto, emmental et mozzarella

Don Corleone

16€

Crème et pesto, pistaches concassées, mortadelle, boule de Burrata, emmental, mozza

Toute modification amenera un supplement

Toute modification bizarre sur nos Pizzas entrainera un supplement de 0 à 5000€ selon l'humeur du Pizzaiolo

Coupes Glaciées

Café Liégeois	7,50€
2 boules café espresso, 1 Café et Chantilly	
Chocolat Liégeois	7,50€
2 boules chocolat noir, Sauce chocolat et Chantilly	
Dame Blanche	7,50€
2 boules Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	
Fruité Gourmande	9€
1 boule Framboise, 1 boule Cassis, 1 boule Fraise, Coulis de Fruit rouge et Chantilly	
La Verdon	9€
2 boules glace Menthe Chocolat, 4cl de Get 27	
Colonel	9€
2 boules Sorbet Citron, Vodka 4cl	

Composez votre glace

Simple 2,50€ / Double 4,50€ / Triple 6,30€

Chantilly ou, Sauce Chocolat
ou Caramel 2€

Vanille, Menthe-Choco,

Chocolat noir, Café,

Caramel beurre Salé, Pêche

Rhum Raisin, Baileys,

Sorbet Coco, Sorbet Citron,

Sorbet Framboise, Sorbet Fraise,

Sorbet Cassis

Boissons Chaudes

Espresso	2,10€
Chocolat, Double espresso	3,80€
Grand crème	3,80€
Noisette, Décafé, Allongé	2,20€
Thé	3,50€
Irish Coffee	8,50€

Gourmandises

Le petit Gourmand	7€
Café accompagné de douceurs du moment	
Tiramisu Spéculos	7,50€
Baba au Rhum	8€
Accompagné de Chantilly, coulis Caramel et glace rhum raisin	
Baba au Rhum Rhum.	10€
Tout pareil qu'au dessus mais avec un shot de rhum	
La Tarte Tatin du Chef	8€
Servie chaude avec sa boule de glace à la Vanille	
Gaufre belge	8€
Servie avec une boule de glace Pistache et du Nutella	
Assiette de fromage du moment	8€

Un Digestif?

Get 4cl	5,50€
Limoncello 4cl	5,50€
Baileys 4cl	5,50€
Génépi 4cl	5,50€
Garlaban 4cl	5,50€
Cognac, Poire 4cl	7€
Farigoulette 4cl	6€
Armagnac 4cl	7€

Taxe et service compris