

Cocktails

MOJITO 25CL. 9€
RHUM 6CL, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE, ANGOSTURA, PERRIER

MOJITO FRUITS 25CL. 10€
FRAMBOISE, PECHÉ, MANQUE OU FRAISE

CUBA LIBRE 25CL. 8€
RHUM HAVANA ESPECIAL 5CL, CITRON VERT, COLA

SPRITZ 25CL 9€
CAMPARI, PROSECCO, ORANGE TRANCHE



GIRL POWER 25CL. 9€
MARTINI BLANC 6CL, PURÉE DE FRAMBOISE, TONIC, CITRON VERT

LE LILLITZ 25CL. 8€
SPRITZ À LA FRANÇAISE LILLET 6CL, TONIC, CONCOMBRE TRANCHE

PINA COLADA 25CL. 9€
RHUM 6CL, CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS

Mocktails et Soft

MOCKITO 25CL. 6,50€
JUS DE POMME, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, MENTHE

MOCKITO FRUIT 25CL, 7,50€
FRAMBOISE, PECHÉ, MANQUE OU FRAISE

VIRGIN PINA COLADA 25CL. 6,50€
CRÈME DE COCO ET JUS D'ANANAS

SIROP 2CL. 2,50€

JUS DE FRUITS 25CL 3,60€

Orange, ACE, Tomate, Fraise, Pomme, Ananas, Pêche

RED BULL 25CL 3,60€

BOUTEILLE 33CL 3,60€

Cola, Cola 0, Coca Cherry, Perrier.

BOUTEILLE 25CL 3,60€

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

EAU NATURELLE 1L 3,90€

EAU GAZEUSE 1L 4,90€

EAU GAZEUSE 1/2L 3,90€

Bières

LA BRASSERIE DRACENOISE

PRESSION ARTISANALE 25CL 3,80€
SIMONE LA BLONDE

BIÈRES BOUTEILLE 33CL 5,50€

Josette L'Ambrée,

Chantal L'IPA, Joelle La triple

Therese La Blanche, Michel Blanche au thym

Ambroise La Blanche à la Framboise

Ginger La Blonde au Gingembre

DESPERADOS 33CL 5€50

MONACO 25CL 4€

PICON BIÈRE 25CL 4€

JUBILER SANS ALCOOL 25CL 3,60€

Apéritifs

VERRE DE VIN 12CL 3,50€

KIR 12CL 4€

KIR ROYAL 12CL 8€

COUPETTE 12CL 7€

PASTIS 51, RICARD 2CL 3€

SUZE, AMERICANO 5CL 5€

PORTO, MARTINI 5CL 5€

VODKA, GIN, WHISKY 4CL 6€

HAVANNA 4CL 6€

A Partager ou pas...

Pinza Romana 16€

**Focaccia, Sauce tomate, Mozzarella, Roquette,
Jambon cru, Burrata, Tomates séchées, Pesto**

Planchette 16€

Charcuterie et Pickles de légumes

La Sardine en fraîcheur 12 €

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

12 Moules Gratinées au Chorizo 12,50€

Citrons Confit et Coriandre fraîche

Tapas croustillants de Légumes 14€

**Beignets de légumes en tempura et
ses Sauces sweet chili et anchoïade**

La Planche Apéro 23€

**Charcuterie, Caillette provençale de la
boucherie d'Aups,
Fromage de Chèvre de Flayosc
et Pickles de légumes**

Menu Pequelet 10€

Tenders de Poulet avec frites

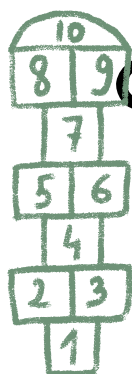
ou

Gratin de Coquillettes au Jambon

Un dessert Glacé

ou

Une Sucette



Mes Pizzas au feu de Bois



La Classique 12,50€

Sauce tomate, emmental, mozzarella

La Reine 14€

Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella

La Pin'up 14€

Sauce tomate, ananas, jambon, emmental, mozzarella

La Végétale 14,50€

Sauce tomate, champis, poivrons, courgettes, tomate, oignons, pistou, emmental, mozzarella

La Napo 14.50€

Sauce tomate, anchois, câpres, tomate, emmental, mozzarella

La Pizz'Burger 15€

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

La Kipik 15€

Sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons, oignons, emmental, mozza

La Pizza Caesar 14.50€

Crème, lardons, poulet, oeuf, emmental, mozzarella, Sauce Caesar, Roquette, croutons

La France 14.50€

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

La Fromagère 14.50€

Crème, reblochon, roquefort, chèvre, emmental, mozzarella

La Biquette 14.50€

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

La Calzone 15,50€

Chausson fourré de sauce tomate, jambon, champignons, oeuf, emmental, mozzarella et crème

La Summer 16€

Sauce tomate, burrata, Jambon cru, Pesto, Roquette, emmental, mozza

La Nordique 15€

Crème, Saumon , Anette, echalotte, Citron emmental, mozzarella

Supplément ingrédient ou oeuf 2€

Aujourd'hui mais Peut-être pas Demain...

Rougets grillés à la napolitaine 17€

Polenta crémeuse et Légumes croquants

Riz de Veau Braisé 28€

Déclinaison d'Artichauts et Nectarine fraîche

Coeur de Rumsteak 250g Aubrac 32€

Pomme de terre grenailles Truffées

Coupe de Pastèque fraîche 7€
et son Sorbet Fraise

Truffe d'été d'Aups

Tuber 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 et huile d'olive d'Aups et Rappé de Truffe Blanche

- Salade Aupsoise 22€

Pommes de Terre grenailles rappé de Truffe, Burrata crèmeuse, Cebette, Tomates confites et vinaigrette au beurre Truffé

- Filet de Saint Pierre et Copeaux de Truffes 29€

Pommes de Terre grenailles Truffées et Artichaud confit

- Filet de Boeuf et Copeaux de Truffes 30€

Pommes de Terre grenailles Truffées et Artichaud confit

- La Pinza Truffette 22€

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

Née sous les chênes du Domaine de Majastre, notre Truffe Blanche d'été livre le murmure raffiné de la terre provençale

Nos Plats

Souris d'agneau mijotée aux herbes de Provence 21€
Accompagnée de Polenta crémeuse et Legumes de saison

Pavé de Saumon en Crouste Sauce Citron Safrané 17€
Accompagné de Polenta Crèmeuse et Legumes de saison

Daube Provençale de Sanglier 16€
Un classique de la cuisine Provençal, Sanglier mijoté au vin rouge servi avec des Pasta Italienne

Le Smash Burger. 18€50
2 Steaks écrasés pour le croustillant et le coeur fondant, Cheddar, Bacon, Pickles de concombre le tout dans un pain brioché servi avec des frites.

Veggie Burger avec frites et salade 17€50
Chèvre pané, poivronade, Sauce Pistou

Boite chaude de fromage de chèvre 18€50
Aux herbes de Provence avec charcuterie, Frites et Salade

Filet de Boeuf 22€
Polenta crémeuse et légumes croquants

Sauce Poivrée ou Roquefort 3€

Sauce Cèpes. 5€

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 16€
Salade, parmesan, Oeufs dur, croutons, Anchois, bacon, poulet crispy, sauce césar

Tartare à l'Italienne avec Frites et Salade. 17€
180g de boeuf, parmesan, pesto, capers et huile d'Olive

Nos Menus

A Table sous le Platané

29,50€

- *L'Assiette de Charcut'*

Assiette de Charcuterie et pickles de légumes

- *La Sardine en Fraicheur*

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

- *Les 6 Moules Gratinées*

Chorizo, Citron confit et Coriandre fraîche

- *Daube provençale de Sanglier*

Sanglier mijotée au vin rouge servie avec des pâtes Italiennes

- *Pavé de Saumon en Croute Sauce Citron Safrané*

Accompagné de Polenta Crèmeuse au Parmesan et légumes de saison

- *Fromage de Chèvre frais de Flayosc,*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*

Sous le Soleil de Provence 39,50€

- *Tartare frais à l'Italienne*

90g de bœuf, parmesan, pesto, capers et huile d'olive

- *Déclinaison de Tomates et sa Burrata*

Tomates anciennes, confiture de tomates au vinaigre balsamique et tomates séchées avec Burrata crèmeuse et huile d'olive d'Aups

- *Souris d'agneau mijotée aux herbes de Provence*

Accompagnée de Polenta crèmeuse au Parmesan et Légumes de saison

- *Filet de Bœuf sauce Poivre ou Roquefort*

Accompagné de Polenta crèmeuse et Légumes croquants

- *Filet de Saint Pierre Sauce au Citron Safrané*

Accompagné de Polenta crèmeuse et Légumes croquants

- *Fromage de Chèvre frais de Flayosc,*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*

Coupe Glacées

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 8€

1 boule Framboise, 1 boule Cassis,

1 boule Fraise, Coulis de Fruit rouge et Chantilly

La Verdon 9€

2 boules Menthe Chocolat, 4cl de Get 27

Colonel 9€

2 boules Sorbet Citron de Sicile, 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,

Rhum Raisin, Tarte Tropeziennne,

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

Brioche perdue 9€

Perdue certe mais à St Tropez...

Servie avec une boule de glace saveur
tarte tropeziennne, sauce caramel et chantilly

Fromage de Chèvre de Flayosc 6€

et sa confiture de figues blanche de Salernes

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€

Fanigoulette 4cl 6€

Armagnac 4cl 7€

Taxe et service compris