

Cocktails

MOJITO 25CL. 9€

Rhum 6cl, Citron vert,
Sucre de canne, Menthe, Angostura,
Perrier

MOJITO FRAMBOISE 25CL. 10€

Rhum 6cl, Citron vert,
Sucre de canne, Menthe, Angostura,
Perrier, purée de framboise

CUBA LIBRE 25CL. 8€

Rhum havana Especial 5cl, Citron vert,
Cola



GIRL POWER 25CL. 9€

Martini Blanc 6cl,
Purée de Framboise, Tonic,
Citron vert

SPRITZ 25CL 9€

Apérol, Prosecco, Perrier,
Tranche d'Orange

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 FRAMBOISE 25CL, 7,50€

Jus de Pomme, Citron vert,
Sucre de Canne, Menthe,
Purée de framboise

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 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

LA BRASSERIE DRACENOISE

BIÈRES PRESSION 25CL SIMONE 3,80€

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

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 3,50€

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...

Tranche de Foie Gras mi cuit 16€

**Pain de Campagne grillé, Shitney de pomme
et Fleur de sel**

Planchette 16€

Charcuterie et Pickles de légumes

Velouté de Butternuts et son Oeuf parfait 11 €

**Eclat de noisettes et Tuile de pain
et huile de noisette**

Les Escargots par 6 10,50€
en beurre persillé par 12 18€

Tapas croustillants de Légumes 14€

Beignets de légumes en tempura et Mayo Aïlée

Caillette poêlée 10,50€

**Caillette provençal de la boucherie d'Aups
servie poêlée sur sa sucrose et pickles de légumes**

Menu Pequelet 10€

Tenders de Poulet avec frites

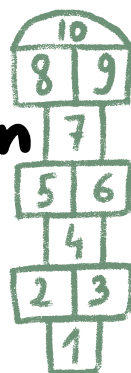
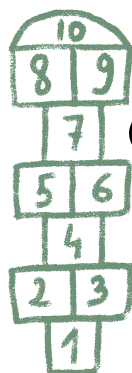
ou

Gratin de Coquillettes au Jambon

Un dessert Glacé

ou

Une Sucette



Savours d'Automne

29,50€

- *La Caillette d'Aups*

*Caillette provençal de la boucherie d'Aups
servie poêlée sur sa sucrose et pickles de légumes*

- *Les 6 Escargots
en beurre persillés*

- *Daube provençale de Sanglier*

*Sanglier mijotée au vin rouge servie avec
des Tagliatelles fraîches*

- *Pavé de Saumon en Croute d'Olive
et émulsion de Safran*

*Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
et Celeri confit au beurre*

- *Fromage de Chèvre frais de Flayosc,*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*

Esprit de Saison

39,50€

- *Foie Gras mi cuit*

Pain grillé, Fleur de Sel et Shitake de Pomme

- *Velouté de Butternut et Oeuf parfait*

Eclats de noisette, Tuile de pain et Huile de Noisette

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

*Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
et poêlée de champignons*

- *Filet de Boeuf
sauce Poivre ou Roquefort*

*Ecrasé de pommes de terre à l'huile
d'olive et poêlée de champignons*

- *Fromage de Chèvre frais de Flayosc,*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*

Nos Plats

Souris d'agneau mijotée

aux herbes de Provence 21€

**Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
et poêlée de champignons**

Pavé de Saumon en Croute d'Olive

et Emulsion de Safran 17€

**Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
et Celeri confit au beurre**

Daube Provençale de Sanglier

16€

**Un classique de la cuisine Provençal, Sanglier mijoté
au vin rouge servi avec des Tagliatelles fraîches**

Le Smash Burger avec Frites

18€50

**2 Steaks écrasés pour le croustillant et le coeur fondant,
Cheddar, Bacon, Pickles de concombre
le tout dans un pain brioché avec une Sauce relevée**

Boite chaude de Reblochon

18€50

Avec charcuterie, Frites et Salade

Filet de Boeuf

22€

**Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
et poêlée de champignons**

Sauce Poivrée ou Roquefort

3€

Sauce Cèpes.

5€

Salade Périgourdine

18€50

**Salade, Magret fumé, foie gras, gésiers, Oeuf parfait,
Pommes de terre à l'ail, Croustillant de pain
et vinaigrette à l'échalotte.**

Tagliatelles fraîches aux Morilles

19€

**Echalottes confites, sauce crémeuse au vin blanc,
huile de Noisette et tuile de Parmesan**

Mes Pizzas au feu de Bois

Uniquement le soir



La Classique

12,50€

Sauce tomate, emmental, mozzarella

La Reine

14€

Sauce tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella

La Végétale

14,50€

Sauce tomate, champis, poivrons, butternuts, tomate, oignons, persillade, emmental, mozzarella

La Napo

14.50€

Sauce tomate, anchois, câprons, tomate, emmental, mozzarella

La Pizz'Burger

15€

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

La Kipik Kipik

15€

Sauce tomate, Spianata piquante, poivrons, oignons, emmental, mozza

L'Indienne

14.50€

Crème, Curry, Poulet mariné, poivrons, emmental, mozzarella

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 Winter

16€

Crème, Reblochon, Patates, Lardons, Oignons, emmental, mozza

Supplément ingrédient ou oeuf 2€

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, Pêche

Rhum Raisin, Tarte Tropezienne,

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 8€

Perdue certe, mais à St Tropez

Servie avec du Caramel, glace Tropezienne 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€

Farigoulette 4cl 6€

Armagnac 4cl 7€

Taxe et service compris