

Cocktails

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

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

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

SPRITZ 25CL 9€
APÉROL, PROSECCO, PERRIER, 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, PÊCHE, 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 25CL 3,60€
Orangina, 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

PRESSION ARTISANALE 25CL 4,20€
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

MÉTÉOR PRESSION 25CL 3€50

PRDESPERADOS 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...

Planchette 16€

Charcuterie et Pickles de légumes

Sardine en fraîcheur 12 €

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

Les Escargots par 6. par 12.
en beurre persillé

Tapas croustillants de Légumes 14€

**Beignets de légumes en tempura et
ses Sauces sweet chili et Mayo Aïlée**

Caillette poêlée 10,50€

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

Menu Pequelet 10€

Tenders de Poulet avec frites

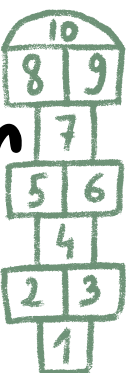
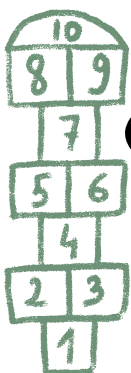
ou

Gratin de Coquillettes au Jambon

Un dessert Glacé

ou

Une Sucette



Nos Pizzas au feu de Bois



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, aubergine grillée, tomate, oignons, pistou, 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 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

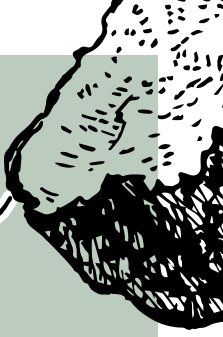
La Fromagère 14.50€
Crème, reblochon, roquefort, chèvre, emmental, mozzarella

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€



Truffe d'été d'Aups

Tuber Aestivum

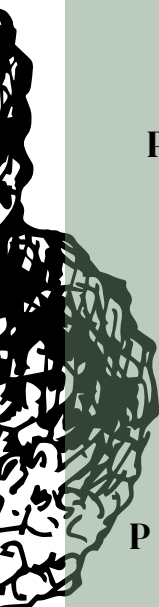


- Trilogie de Tomates et Burrata Crèmeuse 22€

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 Rapé de Truffes 29€

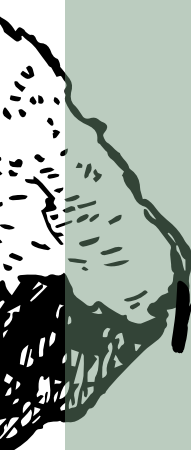
Pommes de Terre grenailles Truffées et Artichaud confit

- Tartare Truffé 24€

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

- 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 des terres d'Aups
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 Croute 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 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

Veggie Burger avec Frites 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, cebette, capres, tomates séchées et huile d'Olive d'Aups

La Pasta Pesto Burrata et Jambon cru 16€50

Nos Menus

A Table sous le Platane

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 Hayosc,*

- *Tiramisu au Spéculos*

- *Dessert du moment*

- *2 Boules de Glace*

Le Tout Truffe...

42,50€

- *Tartare Truffé 80g*

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

- *Déclinaison de Tomates et sa Burrata Truffée*

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

- *Filet de Bœuf Jus court Truffé*

Pommes de Terre grenailles Truffées et Artichaut confit

- *Filet de Saint Pierre et Rapée de Truffe*

Pommes de Terre grenailles Truffées et Artichaut confit

- *Fromage de Chèvre frais de Hayosc, et rappé de Truffe*

- *Brownie façon snickers et Caramel beurre Salé truffé*

