

Dîner

## Entrées

Roquette à la truffe d'été, vinaigre balsamique et parmesan	28 €
Barigoule d'artichauts, tuiles et copeaux de parmesan, jus corsé	26 €
Fleurs de courgettes en beignet et sauce tomate au basilic	26 €
Houmous de pois chiche bio à la betterave, focaccia	24 €
Petit mesclun végétarien, légumes de saison cuits et crus	26 €
Ceviche de sériole, cébette et coriandre fraîche	32 €
Vitello tonnato à notre façon	29 €
Jambon de parme, toasts frottés à la tomate, câpres et olives Niçoises	30 €

## Pâtes et Risottos

Mafaldine, truffe d'été et pecorino	38 €
Linguine à la langouste	64 €
Risotto crémeux, persil, fèves et asperges vertes	31 €
Risotto de crustacés et herbes fraîches	35 €

## Poissons et crustacés

Bouillabaisse de la Pinède 52 €

Daurade royale au four, tian de légumes de saison 42 €

Pavé de loup de méditerranée, trilogie de carottes,  
émulsion verveine-citronnelle 49 €

La pêche selon disponibilité à l'ardoise  
Saint-Pierre, loup, daurade, pagre, corb, denti, turbot, sole,

### Sur réservation :

Poissons en croûte de sel (loup ou daurade) 17 € les 100 gr

La langouste 30 € les 100 gr

Nos poissons grillés et nos crustacés sont accompagnés d'une sauce vierge  
et d'une garniture au choix (section accompagnement)

## Viandes

Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes provençaux confits	45 €
Tagliata de bœuf, roquette et parmesan	46 €
Filet de canette rôti au miel et épices douces, navets confits	42 €

## Accompagnements

Tomates provençales

Légumes verts

Salade d'herbes

Polenta crémeuse

Pommes frites

Riz nature

(Supplément deuxième garniture 10 €)

## Fromages et Desserts

Plateau de fromages affinés	21 €
Minestrone de fruits d'été	16 €
Fraises et framboises tout simplement	21 €
Panacotta au lait d'amande et abricots	16 €
Tiramisu classique au café	16 €
Finger chocolat comme un opéra	17 €
Cheesecake ricotta-citron	16 €
Glaces et sorbets "Maison Barbarac" de Saint-Tropez	5 € la boule
Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Café, Stracciatella, Rhum-Raisin, Yaourt, Coco, Menthe-Chocolat Fraise, Framboise, Abricot, Mangue, Citron	

Le chef vous propose une cuisine méditerranéenne  
dont certains produits sont issus de notre potager BIO

Horaires de service : de 19H30 à 21H30  
Prix nets, taxes et service compris

## Carte enfant et bébé

### Bébé

Purée de légumes Bio du jour 9 €

### Entrées

Salade de tomates cerises 9 €

Carottes râpées 9 €

### Plats

Kid Burger 17 €

Nuggets de poulet 17 €

Filet de poisson façon « fish and chips » 17 €

Coquillettes tomates fraîches basilic ou bolognaise 17 €

Garniture au choix : frites, riz ou légumes de saison

### Desserts

Fraicheur melon pastèque 9 €

Fraises 9 €

Compote de fruits, cookies 9 €

Moelleux chocolat 9 €

Gaufre au sucre 9 €

Glaces ou sorbets « Maison Barbarac » de Saint-Tropez 3 € la boule

Vanille, Chocolat, Caramel, Pistache, Café, Stracciatella, Rhum-Raisin, Yaourt, Coco, Menthe-Chocolat  
Fraise, Framboise, Abricot, Mangue, Citron