



CUISINE EN VILLE

TOULON - LIBERTÉ

Stéphane Jélieux

NOTRE MENU CARTE

FORMULE A : « PLAT UNIQUE » = 18 EUROS

FORMULE B : « ENTRÉE + PLAT » OU « PLAT + DESSERT » = 25 EUROS

FORMULE C : « ENTRÉE + PLAT + DESSERT » = 33 EUROS

(Hors boissons, prix nets service compris)

NOS ENTRÉES

MAHI-MAHI ET SAUMON :

En duo, mi fumés par nos soins
Crème Citron-Ciboulette

SOUPE DE POISSON :

Vraie rouille à la Pomme de terre,
Emmental, croûtons

FOIE GRAS DE CANARD :

Foie gras de Canard poêlé, Figues mi-confites
Jus court Balsamique acidulé

LEGUMES :

Méli-mélo de légumes crus de saison en salade,
Grana Padano en copeaux

AVOCAT ET CREVETTE :

Comme un rouleau de Printemps
Sauce relevée au Wasabi

LES PLATS PRINCIPAUX

SAUMON :

Pavé de Saumon à la peau,
Frégola Sarda au Pistou

MAGRET DE CANARD :

Rôti, sauce acidulée, Miel et fleur de Thym
Flan de Courgettes

VEGETARIEN :

Asperges vertes et blanches à la vapeur et flan
assorti, Morillons juste sautés, sauce Hollandaise

VOLAILE ET CREME :

En vol au vent, garniture traditionnelle
Champignons et Olives

LOUP :

Loup rôti à la peau, Pommes fondantes au
Wakame et jus de Bouille.

LES DESSERTS

FROMAGE :

Chèvre frais de Tourris à l'huile d'Olive et aromates.
(Chevrier fabriquant à l'ancienne, à La Valette du Var)

BABA AU RHUM :

Savarin bouchon au Rhum brun, Ananas frais

FRUIT DE SAISON :

Minestrone de fruits frais
Infusé à la Verveine des Pins Penchés

CHOCOLAT :

La vraie mousse (sans crème) au Chocolat

CITRON :

Comme une tarte au citron meringuée inversée
En verrine

PAIN D'ÉPICES :

Tiramisù Mascarpone et Pain d'épices



Les plats suivis de ce logo sont recommandés si vous disposez de peu de temps pour déjeuner.
ASTUCE « P'TITS MALINS » : encore plus pressés ?
Arrivez au restaurant entre 11h30 et 12h15 !
N'hésitez pas à nous indiquer votre heure de fin de repas souhaitée, nous ferons tout notre possible.



Pour les enfants de moins de douze ans, nous nous tenons à votre disposition afin de vous proposer la formule adéquate pour 12 euros.



Les tarifs de notre menu carte sont compris hors boisson, prix nets service compris.

CARTE DES VINS

VIN DE PAYS DU VAR IGP

Domaine de la Baratonne - La Garde - G. Bessudo

BLANC/ROSE/ROUGE

Verre : 6 € - 75 cl : 21 €

COTEAUX VAROIS A.O.C.

Château de l'Escarelle

La Celle - Cuvée belles Bastilles - « Fûts de chêne »

BLANC/ROSE/ROUGE

Verre : 7 € - 75 cl : 24 €

COTES DE PROVENCE A.O.C

Château Marquise Thais de Montaud

Pierrefeu - Domaine F. Ravel

BLANC/ROUGE

Verre : 7 € - 50 cl : 18 € - 75 cl : 25 €

Château de Jasson

La Londe - Benjamin Defresnes

BLANC/ROSE/ROUGE

Verre : 8 € - 75 cl : 27 €

Château Valetanne - La Londe - K. Runghe

ROSE

Verre : 7 € - 75 cl : 24 €

BANDOL A.O.C.

Moulin de LA Roque - La Cadière d'Azur

BLANC/ROSE/ROUGE

Verre : 9 € - 37,5 cl : 19 € - 75 cl : 30 €

Domaine Barthes - Le Beausset - M. Barthes

ROSE/ROUGE

Verre : 10 € - 75 cl : 33 €

Domaine de La Garenne

La Cadière d'Azur - F. De Balincourt

ROSE/ROUGE

Verre : 9 € - 37,5 cl : 23 € - 75 cl : 34 €

CASSIS A.O.C.

Domaine de La Ferme Blanche - Cassis - F. Paret

BLANC

Verre : 12 € - 50 cl : 26 € - 75 cl : 35 €

VINS DU BORDELAIS

Bordeaux A.O.C. - Le Puits Saint Martin

ROUGE

Verre : 8 € - 75 cl : 25 €

Côtes de Bourg A.O.C. - Les Augiers

ROUGE

Verre : 9 € - 75 cl : 31 €

Lussac Saint Emilion A.O.C. - Les Hauts de Malydure

ROUGE

Verre : 10 € - 37,5 cl : 21 € - 75 cl : 34 €

VIN DE CHAMPAGNE

Champagne A.O.C. - Buxeuil - M. Leblond Lenoir

BLANC

Verre : 9 € - 75 cl : 49 €

Champagne A.O.C. - Reims - MUMM Cordon Rouge

BLANC

75 cl : 88 €

CARTE BAR

APÉRITIFS

Pastis (2 cl)	4.00 €
Ricard (2 cl)	4.00 €
Martini (4 cl)	5.00 €
Campari (4 cl)	5.00 €
Whisky (4 cl)	8.00 €
Whisky Pure Malt (4 cl)	9.00 €
Coupe de Champagne (16 cl)	9.00 €
Kir au Vin Blanc (16 cl)	6.00 €
Kir Royal (16 cl)	9.00 €
Cocktail Maison Pins Penchés (16 cl)	9.00 €
Porto Blanc ou Rouge (6 cl)	6.00 €
Suze (6 cl)	6.00 €
Americano (6 cl)	7.00 €
Gin (4 cl)	8.00 €
Vodka (4 cl)	8.00 €
Muscat (6 cl)	6.00 €

JUS, SODAS ET EAUX

Sirop (3 cl)	3.00 €
Jus de Fruits Alain Millat (33 cl)	6.00 €
Mandarine, Pêche de vigne, Tomato, Abricot, Fraise Mara des bois, Poire	
Coca-Cola (33 cl)	4.00 €
Coca-Cola Zéro (33 cl)	4.00 €
Bitter San Pelligrino (10 cl)	6.00 €
Thonon et Chateldon (75 cl)	6.00 €
Bière Pression Pietra Serena (33 cl)	5.00 €
Bière Pression Pietra Serena (50 cl)	7.00 €
Perrier (33 cl)	4.00 €
Ice Tea (33 cl)	4.00 €
Sprite (33 cl)	4.00 €
Orangina (33 cl)	4.00 €

DIGESTIFS

Get 27 (4 cl)	7.00 €
Marie-Brizard (4 cl)	7.00 €
Grand Marnier (4 cl)	7.00 €
Cognac (4 cl)	8.00 €
Calvados (4 cl)	8.00 €
Armagnac (4 cl)	8.00 €
Eaux de vie (4 cl)	8.00 €
Poire, framboise	
Garlaban (4 cl)	8.00 €
Baileys (4 cl)	7.00 €
Limoncello (4 cl)	7.00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	3.00 €
Décaféiné	3.00 €
Thé	4.00 €
Infusion	4.00 €
Capuccino	5.00 €
Irish Coffee	7.00 €
Double café	5.00 €