

Il était un poète qui écrivit un livre sur la Provence ;

La cuisine provençale de tradition populaire de René Jouveau, et auquel nous dédions aujourd'hui nos menus.

« *La cuisine provençale est une grande dame qui, par coquetterie supérieure, ne se débarrasse jamais de son tablier.* »

Une cuisine à partager.

Nos plats sont servis dans des plats à partager, à plusieurs ou pour toute la table, et peuvent aussi être commandés individuellement.

une anchoïade et/ou de la tapenade et/ou un caviar 7€ l'unité
d'aubergine et/ou des légumes frais croquants 22€ l'ensemble

une salade de feuilles et d'herbes 12€
souvent, on commence par la salade

barbouiado 16€
l'artichaut à la barigoule, dit berigoulo en provençal

les pommes d'amour 16€
une simple salade de tomates, oignons nouveaux et herbes

ensalado niçoise 18€
une salade avec des choses du sud dedans

aigo-boulido 14€
un bouillon d'ail et de laurier à verser sur le pain

choupin 19€
une soupe de poisson et d'herbes, rouille et croûtons

pissaladière 16€
huile d'olive et herbes



illustrations de Mas-Felipe Delavouët

Prix nets en euros, taxes et service compris. Une liste des allergènes est disponible sur demande.



la capilotade* 27€
Saint-Pierre en raito, sauce au vin et aux câpres

aigo-sau* 36€
la bouillabaisse d'Henri IV au blanc de Lotte

touteno* 24€
calamars grillés, tomate, ail et herbes

la chouïo* 30€
une grillade d'agneau, thym, laurier, du sel, du poivre, un ou deux piments...

la grillade* 32€
dit le bœuf aux anchois

galino coupado* 24€
de gros morceaux de volaille roussis à la tomate

la pêche du jour de Monsieur Bardoux* prix au cours
Olivier Bardoux nous livre tous les matins

l'ailloli, les légumes et le poisson 25€
l'ailloli, ceux qui l'aiment sont les bienvenus en Provence...

ratatouille 18€
au miel de romarin, elle est servie chaude ou froide

la bohémienne ou les aubergines à l'estrassaire 15€
chaude ou froide, la bohémienne se mange en Avignon

le gratin de pommes de terre 12€
gousses d'ail, feuille de laurier

le tian de légumes 14€

*ces plats sont accompagnés d'une garniture au choix : salade de feuilles et d'herbes, pommes d'amour, ratatouille, gratin de pommes de terre, bohémienne, légumes ailloli et tian de légumes

chèvre frais de Madame Fleury, pain grillé 15€

pain perdu aux fraises et au citron 15€

tarte aux fruits 14€

faisselle de la Pastourelle, 12€
coulis de fraises et sablé au thym

fruits de Provence, 12€
miel de Draguignan

glaces et sorbets 4€ la boule



LA CARTE DE LA PLAGES, ÉTÉ 2019

ouvert de 12h30 à 14h30
et de 19h30 à 22h00,
tous les jours de mai à octobre

LA PLAGES



LA PLAGE,
LE SOIR