

Le Café

De la Magdeleine

Service déjeuner et dîner tous les jours (12h à 14h et 19h à 22h)

NOS GRIGNOTAGES à partager 2/4 pers

Caviar d'aubergine et focaccia - 20 €
Légumes croquants en anchoïade - 25 €
Pissaladière « comme à Nice » - 25 €
Planche de charcuterie de notre sélection - 25 €
Assortiment de fromages affinés - 25 €

LE GRAND PLATEAU - 60 € à partager 2/4 pers

Pissaladière, caviar d'aubergine,
Sélection de charcuterie,
Légumes croquants en anchoïade,
panier de pains assortis et gressin et tapenade

NOTRE CARTE

NOS ENTREES :

| | |
|---|-----|
| Oeuf parfait, asperges vertes, parmesan et éclats de noisettes | 22€ |
| Ceviche de poisson (selon arrivage), leche de tigre condimenté | 24€ |
| Burrata, ragoût de petit pois à la marjolaine | 22€ |

NOS PLATS DU MOMENT :

| | |
|--|-----|
| Le Mijoté du jour ... annoncé par nos maîtres d'hôtel (Blanquette, daube, estouffade, sauté selon le marché) | 34€ |
| Le cabillaud confit, sauce à manger tomatée | 34€ |
| Le risotto au safran et réduction de vin de Bandol | 29€ |
| Epaule d'agneau de lait confite pour 2 pers. gratin de pommes de terre à l'ail des ours, mesclun | 86€ |

NOS DESSERTS :

| | |
|---|-----|
| Le savarin aux fraises de Provence, chantilly et coulis | 18€ |
| Le dessert du jour annoncé par nos maîtres d'hôtel | 18€ |
| La salade de fruits frais | 15€ |
| Les glaces et sorbets de saison 3 boules | 15€ |

La Formule " Mijoté "

Le mijoté et dessert du jour
(annoncé de bouche à oreille par nos maîtres d'Hôtel)

- 49 € -

Le menu pour les Minots (de -12 ans)

Une viande ou un poisson (avec
accompagnement au choix) + glace ou
sorbet

- 30 € -

