



ARTE & MENUS 

d'Inspiration Française

ALLIANT LES TRADITIONS CULINAIRES A PARTIR DE PRODUITS FRAIS DE SAISON

by Chef David Payant



- **HORS SAISON** 12h00/13h30 19h30/21h00 du Jeudi au Lundi
- **SAISON** 17h00/19h00 (bar & tapas) 7/7
- **SAISON** 19h00/21h00 7/7
- **SAISON** 12h00 à 13h30 Vendredi & Samedi

LE SUD
RESTAURANT-BAR



LE COIN APERO

BAR - COCKTAILS - VINS



A partager

Planche de Charcuteries Italienne et Condiments

Corsican Deli Meet and Condiments / 15€

Mini Fondue « Provençale » au Vin blanc,

Fromages, Tomates, Poivrons, Croûtons, jambon cru

*Mini Fondue "Provençale" with white Wine,
Cheese, Tomatoes, Bell Peppers, Croutons, ham / 15€*

Pépites d'Encornets en friture, Sauce du Jour

Fried Squid Nuggets, sauce of the day / 15€

Foie gras de Canard maison du Chef, pain d'Epices, compotée d'oignons au Porto

Homemade "Foie Gras", Gingerbread, Onion compote with Porto wine / 20€

Prix net TTC en euro Dont TVA (a/alcool 20%) & (s/alcool 10%) - Service compris
Our net prices include taxes and services (10% without alcohol) & (20% with alcohol).

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »



Les Cocktails au Champagne 10€

Le Sud

Cointreau, Kirsch, sucre de canne, Champagne

Martini Royal

Martini Rouge, Champagne, zest citron vert

Martini Gold Royal

Martini Blanc, Champagne, Crème de Cassis

Kir Royal

Au choix : cassis, mûres, fraise, framboises, pêches, pamplemousse

Lémon Royal

Sirop citron acide, Gin, Champagne



Les Cocktails avec alcool 10€

Spritz

Apérol, Prosecco, eau pétillante

Ti Punch glacé façon Caipirissima

Rhum, citron vert, sucre de canne, cannelle, vanille

Mojito

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante

Gin Fizz

Gin, jus de citron, eau gazeuse, sirop sucre de canne

Américano Maison Orange

Martini, Campari, Gin, jus d'orange, zeste orange

Américano Maison Original

Martini, Campari, eau gazeuse, zeste orange



Les Mocktails soft 7€

Abricot frappé maison

Jus d'Abricot, jus de citron, sirop de fraise, lait, menthe fraîche

Multi fruits acidulé

Multi fruits, sirop de fraise, jus de citron vert

Virgin Mojito

Jus citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante



Les Champagnes

La Coupe	12 cl	10€
Kir Royal – Cocktail Royal	12 cl	10€
Salmon – Cuvée Montgolfière brut	75 cl	55€
Laurent Perrier Brut	75 cl	99€
Moët & Chandon – Impérial Rosé	75 cl	99€

Les Whiskys & Alcools

J&B - Écossais Blended Scotch	4 cl	8€
JACK DANIEL'S - Tennessee whiskey	4 cl	9.50€
Abertour (Single Malt classique)	4 cl	9.50€
Rhum	4 cl	8€
Rhum Don Papa	4 cl	10€
Gin	4 cl	8€
Vodka	4 cl	8€

Les sodas & Eaux

Coca – Coca zero - Orangina – Perrier	33 cl	4.50€
Ice Tea Pêche - Schweppes original /agrumes	25 cl	4.50€
San Bitter	10 cl	4.50€
Diabolo - limonade	25 cl	4.50€
Sirup à l'eau (au verre)	25 cl	3.00€
Jus de Fruits PAGO Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate	20 cl	4.50€
Suppl sirup		0.90€

Les Vins au Verre

Vin au verre de Provence	16 cl	5€
Vin du Languedoc Roussillon	16 cl	5€
Bordeaux Supérieur ou Moelleux	16 cl	7€
Muscat "Beaumes de Venise"	16 cl	6€
Kir vin blanc (parfum au choix)	16 cl	6€

Les Classiques

Martini rouge/rosé/blanc	6 cl	5€
Porto Rouge	6 cl	5€
Suze,	6 cl	5€
Américano	6 cl	5€
Martini rouge/blanc limé	10 cl	6€
Campari	6 cl	6€
<u>Les Anisés</u> : Pastis/Ricard	4 cl	4€

Les Bières

Heineken bière Pression ou Panaché	25 cl	4€
Heineken Sérieux	50 cl	8€
Lefte	33 cl	5.50€
1664	25 cl	5.50€
Desperados	33cl	6.80€

Les Liqueurs

Limoncello	4 cl	8€
Poire	4 cl	8€
Get 27	4 cl	8€
Cointreau / Kirsch	4 cl	8€
Calvados	4 cl	8€
Cognac	4 cl	
Marie Brizard	4 cl	

Les Boissons Chaudes

CAFÉ EXPRESSO – DECA FEINE	2.40€
NOISETTE	2.50€
DOUBLE EXPRESSO - CRÈME - CHOCOLAT	4.00€
LAIT FROID/CHAUD	3.50€
THE vert/menthe/citron/lait/fruits	4.00€
INFUSIONS verveine / tilleul	4.00€
CAPPUCCINO LIEGEOIS café / chocolat avec Chantilly	5.00€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Prix net TTC en euro Dont TVA (a/alcool 20%) & (s/alcool 10%) - Service compris



LES VINS DE PROVENCE



Les Rosés

75 cl 50 cl

2017	ROQUEBRUNE s/A – Domaine des Planes- Cuvée Tiboulen (vin biologique) <i>Aromatique avec nuance abricotée et frais : SALADES, VIANDES, POISSONS GRILLES</i>	30€	23€
2017	FREJUS - Château Pâquette - Angélico (vin biologique) <i>Intense aux arômes de poires et litchi, notes épicées : VIANDES BLANCHES, POISSONS, LEGUMES</i>	27€	21€
2016	TARADEAU - Château Rasque - Cuvée Alexandra <i>Équilibré et fruité, arômes pêche et fruits rouges. Vin de caractère : POISSONS, CUISINE PROVENCALE, CRUSTACES, ABATS</i>	44€	32€
2017	SAINT-RAPHAEL – Domaine Terres Destel - Cuvée Prénium AOP <i>Frais et fruité, touche finale amère : APERITIF, POISSONS, CRUSTACES</i>	27€	
2016	LA MOTTE - Jas d'Esclans - Cru Classé (vin biologique) <i>Frais et fruité, notes de fruits confits : APERITIF, GRILLADES, POISSONS</i>	29€	
2016	LES ARCS - Château Saint-Pierre - Cuvée Prieur <i>Harmonieux et velouté, très persistant. Notes vanillées et bois fondu : APERITIF, VIANDES BLANCHES</i>	30€	



Les Blancs

2017	ROQUEBRUNE s/A – Domaine des Planes – Blanc de Blancs AOC <i>Intensité florale et fruité, fin et délicat : CRUSTACES, POISSONS</i>	30€	23€
2016	FREJUS - Château Pâquette - Forum Julii- vin biologique <i>Sec, souple et équilibré. Relief épicé et mentholé, notes balsamiques : POISSONS, CRUSTACES</i>	27€	21€
2016	TARADEAU - Château Rasque - Blanc de Blancs <i>Frais et aromatique. Légèrement fruité, Vin de caractère : POISSONS, BOUILLABAISSE</i>	46€	34€
2017	FREJUS - Jas des Oliviers – Cuvée Sainte Brigitte <i>Finesse et délicatesse, arôme pamplemousse, ananas et fleurs blanches : POISSONS – CRUSTACES</i>	18€	
2016	LA MOTTE - Jas d'Esclans - Cru Classé- vin biologique <i>Sec et fruité aux notes d'agrumes et fleurs blanches : APERITIF, CRUSTACES, COQUILLAGES, POISSONS</i>	29€	
2016	LES ARCS - Château Saint-Pierre - Cuvée Prieur <i>Frais et rond. Notes de noisettes et amandes fumées : POISSONS</i>	30€	



Les Rouges

2015	ROQUEBRUNE s/A – Domaine des Planes – Cuvée Réserve AOC <i>Note de fruits rouges sauvages, tanin fondant, complexité en bouche : VIANDES</i>	30€	23€
2015	FREJUS - Château Pâquette – Roches Noires - vin biologique <i>Puissant aux tanins soyeux : VIANDES, FORMAGES</i>	29€	23€
2014	TARADEAU - Château Rasque – Pièce Noble <i>Ample, épicé et velouté. Notes complexes de fruits et épices fines : VIANDES, GIBIER, CHAMPIGNONS</i>	44€	32€
2015	TOURVES - Lafoux Château Rouge <i>Puissance et complexité, notes fruitées, muscade et réglisse : VIANDES EN SAUCE, GIBIER, FROMAGES</i>	32€ 25€	
2013	LA MOTTE - Jas d'Esclans - Coup de Foudre - vin biologique <i>Fruité, léger et moelleux. Peu tannique avec notes de réglisse et café : APERITIF, SALADES, CHARCUTERIES, FROMAGES</i>	34€	
2014	LES ARCS - Château Saint-Pierre - Cuvée Prieur <i>Ample, riche persistance aromatique complexe de vanille, fruits rouges et notes fumées : VIANDES ROUGES, GIBIER</i>	35€	
2016	GASSIN – Château Minuty – Rouge et Or <i>Intense et arôme puissant de cerises, profondeur en bouche et équilibre exceptionnel : REPAS GASTRONOMIQUE, VIANDES</i>	56€	



VINS AUTRES REGIONS - CHAMPAGNES - EAUX MINERALES



Vins Rouges

75 cl

2016	VALLEE DU RHONE – Côtes du Rhône - Le Chêne Noir 14° - Camille Cayran <i>Dominance de notes de cerises et d'épices. Tannins jeunes mais souples, bon volume en bouche. VIANDES ROUGES</i>	26€
2017	VALLEE DU RHONE – Côtes du Rhône – Cairanne La Réserve - Camille Cayran <i>Remarquable pour sa complexité, notes de violette, réglisse, poivre et fruits noirs. Equilibre entre fraîcheur, tanins doux et sa longueur. VIANDES ROUGES</i>	28€
2014	BOURGOGNE - Les Giraudières – Pinot Noir - Domaine Baptista <i>Palette de fruits, pain grillé et caramel, tannins modérés. Puissance en bouche : VIANDES ROUGES, GIBIER, FROMAGES</i>	29€
2014	BORDEAUX - Bordeaux Supérieur – Origami <i>Très expressif en fruits rouges mûrs, généreux, tannins souples et veloutés : VIANDES ROUGES</i>	31€
2012	SAINT-EMILION –Saint-Emilion Grand cru – Château La Chapelle Lescours <i>Touches végétales, gourmandes et corsées. Tannins amples et solides : CHARCUTERIES, VIANDES, FROMAGES</i>	56€



Vins Blancs

2016	LANGUEDOC ROUSSILLON - Vignobles Paul Mas - Viognier - IGP Pays d'Oc <i>Bouquet floral rehaussé de notes grillées : FRUITS DE MER, POISSON, VIANDE BLANCHE, FROMAGES, DESSERTS</i>	22€
2016	LOIRE - Sancerre Blanc - Cave du Fort, Domaine André Robineau <i>Ample, élégant et complexe en notes d'agrumes et fleurs blanches : CRUSTACES, POISSONS, FROMAGE DE CHEVRE</i>	39€
2014	BOURGOGNE - Clos Reissier - Pouilly-Fuissé – Domaine Perraton Frères <i>Limpide, bouquet d'arômes agrumes et fruits secs. Finesse et distinction : APERITIF, CRUSTACES, COQUILLAGES, PORC</i>	42€
2016	BOURGOGNE – AOC Mâcon - Loché « Chrisalys » –Domaine Perraton-Frères <i>Bouquet complexe et intense de fruits mûrs et de fruits secs. Ample, souple et gourmand, dévoilant des arômes d'évolution de caractère – SPECIALITE CHARCUTIERE EN SAUCE, FROMAGES DE CHEVRES</i>	29€
2014	BORDEAUX - Premières Côtes Bordeaux (Moelleux) - Domaine de la Croix <i>Liquoreux : APERITIF, FOIE GRAS, VIANDES BLANCHES, FROMAGES</i>	25€



Champagnes

Salmon – Cuvée Montgolfière - Brut	55€
Laurent Perrier - Brut	99€



Eaux Minérales

50 cl 1L

Evian, San Pellegrino	4.50€	6.00€
Orezza (eau minérale gazeuse Corse)		8.00€



Les Vins au Verre (16cl)

Rosé

Vin de Provence
5€

Rouge

Vin de Provence
5€

Bordeaux Supérieur
7€

Blancs

Vin de Provence
5€

Vin du Languedoc Roussillon
5€

Muscat "Beaumes de Venise"
6€

Bordeaux Moelleux
7€

Les Tapas à Partager Tapas, to share

Mini Fondue « Provençale » au Vin blanc, de Fromages, tomates, poivrons et Croûtons

Mini Fondue "Provençale" with white Wine, of Cheese, Tomatoes, Bell Peppers and Croutons / 15€

Pépites d'Encornets en friture, Sauce du Jour

Fried Squid Nuggets, sauce of the day / 15€

Planche de Charcuteries Italienne et Condiments

Corsican Deli Meef and Condiments / 15€

Les Originales The Originals

Rémoulade de Saumon fumé & Pommes paille à la mousse de Chèvre marinée aux herbes fraîches, sorbet Pomme verte

Smoked Salmon Remoulade & Straw Apples with marinated Goat Mousse with Fresh Herbs, Green Apple Sorbet / 15€

Tartare de Melon & Jambon fumé, Feuille à feuille de Parmesan, Soupe glacée de Melon au Porto

Melon Tartar & Smoked Ham, Parmesan Leaf, Melon Ice Cream with Porto Wine / 15€

Soupe de Poissons, toasts de Rouille et fromage râpé

Fish Soup, Rust Toast and grated Cheese / 15€

Bouddha Bowl «Terre et Mer », Chèvre au Pesto & Miel, Saumon fumé, Tomates, Oignons frits, Pignons, Ciboulette, Salade

Buddha Bowl "Land and Sea", Goat with Pesto & Honey, Smoked Salmon, Tomatoes, Fried Onions, Pine nuts, Chives, Salad / 18€

L'incontournable The Must

Foie gras de Canard maison du Chef, pain d'Epices, compotée d'oignons au Porto

Homemade "Foie Gras", Gingerbread, Onion compote with Porto wine / 20€

La parenthèse Végétarienne The vegetarian parenthesis

Salade Mixte de Mesclun, tomates et oignons

Mixed Mesclun salad, tomatoes and onions / 9€

Barigoule d'Artichauts (tradition culinaire paysanne de Provence)

Barigoule of Artichokes (farmer culinary tradition from Provence) / 15€

Viandes & Volailles Meat & Poultry

Suprême de volaille au Foie Gras sous peau croustillante, crème de magret de Canard fumé

Foie Gras chicken breast with crispy skin, smoked duck breast cream, crushed potatoes with chives, seasonal vegetables / 24€

Black Burger de steak haché frais « façon Bouchère » et Chorizo, Pesto, Chèvre fondu, pommes frites

Black Burger of Fresh cut Beef Steak and Chorizo, Pesto and Meltead goat Cheese / 24€

Noisettes de filet de Bœuf, Crème de Moutarde à l'ancienne au Vin Rouge, écrasée de pommes de terre à la Ciboulette, légumes saison

Hazelnuts of Beef Fillet, with Red Wine Creamy Old style Mustard, crushed potatoes with chives, seasonal vegetables / 30€

Côte de Bœuf individuelle (300/400gr) à la fleur de Sel et Thym, grillée à la Plancha, pommes frites

Grillet T Bone Steak with flower of salt and thyme, on the Plancha style / 30€

Poissons & Crustacés Fish & Shellfish

Filet de Rascasse à la Plancha, sauce Tartare de tomates à l'huile d'olives, légumes de saison poêlés

Rascasse fillet on the plancha style, tomato tartar sauce with olive oil, fried seasonal vegetables / 24€

Gambas et Moules flambées au Pastis, sauce crémeuse de Poivrons, Nid de Risotto

Prawns and Mussels blazed with Pastis, creamy Bell Pepper sauce, Risotto nest / 26€

Noix de St-Jacques Snackées à la Plancha aux senteurs de Provence, légumes de saison poêlés, risotto

Scallops grilled with scents of Provence, fried seasonal vegetables, risotto / 27€

La parenthèse Végétarienne The Vegetarian Parenthesis

Risotto crémeux au Parmesan

Creamy Risotto with Parmesan cheese / 15€

Les fromages Chesees

Duo de Brie aux Olives Noires, Thym & Chèvre mariné au Paprika, Compotée d'oignons au Porto, noix, raisin frais, petite verdure

Brie with Black Olives, Thyme & marinated Goat with Paprika, with Onion compote with Porto wine, walnuts, fresh grapes, small greenery / 9.50€

Les Desserts The Desserts

Soupe de Fraises « façon Cappuccino » au Thym & Basilic

Strawberry Soup "Cappuccino Style" with Thyme and Basil / 9.50€

Dôme de mousse & pépites de Chocolat Noir, glace Menthe-Chocolat

Mousse with Black Chocolate Chips, Chocolate-Mint Ice Cream / 9.50€

Baba au Rhum revisité, Crème Chantilly, glace Rhum-Raisins

Revisited Rum Baba, Whipped Cream, Rum-Grapes Ice Cream / 9.50€

Tiramisu Normand à la Pomme et confiture de lait, biscuit Mascarpone Cidre & Calvados

Norman tiramisu with Apple and milk jam, Mascarpone Cider Biscuit & Calvados / 9.50€

L'A'rhum'Gourmand, Baba au Rhum revisité en verrine accompagné d'un Shot de Rhum « Don Papa » (2cl)

Revisited Rum Baba in verrine with its Shot of "Don Papa" (2cl) / 13.50€

Expresso Gourmand / 11.00€ - Thé Gourmand (thé, tisane, chocolat, double expresso) / 12€

Les Glaces The Ice creams

Café Liégeois, glace Café, Espresso, Chantilly, Amandes (coffee Ice cream, Espresso, Chantilly, Almonds) / 12€

Chocolat Liégeois, glace Chocolat et Vanille, Chocolat chaud, Chantilly, Amandes (Chocolate and Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream, almonds) / 12€

Colonel, sorbet citron 3 boules, Vodka (4cl) (lemon sorbet 3 scoops, Vodka) / 13€

Coupe de glaces & sorbets Cup of ice creams & sorbets

3 boules (3 scoops) / 9.50€ - 2 boules (2 scoops) / 7.50€ - 1 boule (1 scoop) / 4€ - supplément Crème Chantilly (additional Whipped Cream) / 2.50€

PARFUMS : vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, rhum/raisins, citron, poire, framboise, fraise, pomme verte, mangue

FLAVOURS : vanilla, coffee, chocolate, salted butter caramel, coconut, rum-grapes, lemon, pear, raspberry, strawberry, green apples, mango

Evènements Events **Gâteau d'anniversaire** sur commande 48h à l'avance - minimum 6 personnes

Special Events : Birthday cake (order 48h ahead) - minimum 6 people / 12€/pers **Suppl. Menu Découverte / 3.50€/pers** (optional menu at extra-cost)

MENU
EXPRESS DU MIDI **19€**
Plat + Dessert

Au choix A CHOICE
Plat du Jour
Dish of the Day / 15€

Au choix A CHOICE
Cuisse de Canard Confit
Duck leg confit

Au choix A CHOICE
Dessert du Jour
Dessert of the Day / 8€

Au choix A CHOICE
Glace 2 Boules
Ice cream 2 scoops

Servis uniquement au Déjeuner
Du lundi au Vendredi SAUF Jours Fériés
Served only at Lunch Time, from Monday to Friday - Except Public Holidays

MENU
BOUT 'CHOU **14.50€**
Plat + Dessert **Jusqu'à 8 Ans**

Au choix A CHOICE
**Médailon de Fine Volaille (120gr),
Pommes de Terre Grenaille**
Fine Poultry -120gr), potatoes

Au choix A CHOICE
**Saumon frais rôti à l'huile d'olives (120gr),
Nouilles sautées**
Fresh salmon (120gr) roasted with olive oil, fried noodles

Au choix A CHOICE
Crème glacée 2 boules
Ice cream 2 scoops

Au choix A CHOICE
Mousse au chocolat maison
Chocolate mousse



Les Menus THE MENU



Bon Cadeau

UN CADEAU GASTRONOMIQUE ORIGINAL

Offrez un moment Gourmand « plaisir et détente » au gré des Saisons
&
Personnalisez votre bon cadeau par un message !

Les prix de nos menus sont fixes et ne peuvent être modifiés - *The prices of our menus are fixed and can not be modified*
Prix net TTC en euro Dont TVA 10% - Service compris

MENU DECOUVERTE 39€

(3 plats au choix - 3 courses of your choice)

Au choix A CHOICE

Soupe de Poissons, toasts de Rouille et fromage râpé

Fish Soup, Rust Toast and grated Cheese

Rémoulade de Saumon fumé & Pommes paille à la mousse de Chèvre mariné aux herbes fraîches

Smoked Salmon Remoulade & straw Apples with marinated Goat Mousse with Fresh Herbs, Green Apple Sorbet

Barigoule d'Artichauts (tradition culinaire paysanne de Provence)

Barigoule of Artichokes (culinary tradition peasant of Farmer culinary tradition from Provence)

Au choix A CHOICE

Filet de Rascasse à la Plancha, sauce Tartare de tomates à l'huile d'olives, légumes de saison poêlés

Rascasse fillet on the plancha style, tomato tartar sauce with olive oil, fried seasonal vegetables / 24€

Black Burger de steak haché frais « façon Bouchère » et Chorizo, Pesto, Chèvre fondu

Black Burger of Fresh cut Beef Steak and Chorizo, Pesto and Meltead goat Cheese

Suprême de volaille au Foie Gras sous peau croustillante, crème de magret de Canard fumé

Foie Gras chicken breast with crispy skin, smoked duck breast cream

Au choix A CHOICE

Duo de Brie aux Olives Noires, Thym & Chèvre mariné au Paprika

Brie with Black Olives, Thyme & marinated Goat with Paprika, with Onion

Soupe de Fraises « façon Cappuccino » au Thym & Basilic

Strawberry Soup "Cappuccino Style" with Thyme and Basil

Tiramisu Normand à la Pomme et confiture de lait, biscuit Mascarpone Cidre & Calvados

Norman tiramisu with Apple and milk jam, Mascarpone Cider Biscuit & Calvados

Dôme de mousse & pépites de Chocolat Noir, glace Menthe-Chocolat

Mousse with Black Chocolate Chips, Chocolate-Mint Ice Cream

Coupe Glacée 2 Boules & Chantilly ou 3 Boules sans Chantilly

Cup of ice cream 2 scoops, Whipped cream ou 3 scoops whitout Chantilly

Les prix de nos menus sont fixes et ne peuvent être modifiés - The prices of our menus are fixed and can not be modifie

Prix net TTC en euro Dont TVA 10% - Service compris