

RESTAURANT



LE CAFÉ L'ENVOL

Notre Chef Clément Torrente travaille en harmonie avec les saisons et en collaboration avec nos producteurs locaux. C'est pourquoi notre restaurant a été récompensé par le label Écotope.
Ce label certifie que nous nous engageons à adopter sur la durée une démarche respectueuse de l'environnement.

Entrée, Plat & Dessert 65€

LES ENTRÉES

LA TOMATE DE NOS PRODUCTEURS 21

Tomate coeur de boeuf marinée, brousse de brebis aux olives taggiasche,
eau de tomate condimentée, basilic frais

Marinated old fashioned tomatoes "Coeur de boeuf", sheep's brousse with taggiasche olives,
tomato condiment water, fresh basil

LE LOUP DE MÉDITERRANÉE 23

En tartare, vinaigrette citron kalamansi, quinoa croustillant, pickles d'oignons rouges, fenouil croquant,
huile de coriandre. Hors menu demi-pension

Mediterranean sea bass tartare, kalamansi lemon vinaigrette, crispy quinoa,
red onion pickles, crunchy fennel, coriander oil. Excluding half board

LE MAQUEREAU 20

En deux cuissons, laquage miso de pois chiche, houmous au tahini et coriandre,
groseille à maquereau, chimichurri iodé

Mackerel cooked in two versions, chickpea miso glazed, tahini hummus and coriander,
goosberry, iodine chimichurri

LA TARTELETTE DE LÉGUMES DE PROVENCE 19

En cru et cuit, sablé à la farine de petit épeautre bio, crémeux d'oignons doux,
condiment anchoïade, oeufs de caille

Tart of raw and cooked Provencal vegetables, organic spelt flour shortbread,
sweet onion cream, anchovy condiment, quail eggs

LES PLATS

LE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE 33

A la plancha, déclinaison de courgettes niçoises, condiment wakamé et noix de cajou,
jus d'arêtes au chorizo de la mer

Grilled lean fish, niçoises zucchinis, wakame condiment and cashew nuts,
fish juice with chorizo from the sea

L'ESPADON 35

En mi cuit, blettes et fenouil de Provence en sauce, feuilles justes saisies, soubressade, huile de basilic
Hors menu demi-pension. Excluding half board

Half-cooked swordfish, chard and Provence fennel in sauce, just-seared leaves, soubressade, basil oil

LE VEAU FRANCAIS 34

La longe cuite à basse température, haricots de saison en persillade, girolles fraîches, ail noir, jus corsé

Veal loin cooked at low temperature, seasonal beans with parsley,
fresh chanterelles, black garlic, gravy juice

LA VOLAILLE JAUNE DES LANDES 32

Le suprême grillé, maïs en différentes textures, polenta croustillante, sauce satay

Grilled chicken breast, corn in different texture, crispy polenta, satay sauce

LE RISOTTO CARNAROLI 29

Au safran, pesto basilic et pistaches, straciatella, tomates cerises confites, herbes fraîches

Saffron risotto, basil and pistachio pesto, straciatella, candied tomatoes, fresh herbs

LE POISSON ENTIER GRILLÉ DU JOUR 12€/100G

Poisson et poids selon arrivage, accompagné d'une sauce vierge et d'une garniture au choix par personne.

Hors menu et room service. Excluding menu and room service

Catch of the day with sauce "provencale" and your choice of garnish

LES GARNITURES 8

Mesclun de salade, pommes allumettes, légumes de saison, riz de Camargue parfumé citron vert

Mixed salad, french fries, season vegetables, Camargue rice with lime

LES DESSERTS

LA TARTELETTE CHOCOLAT XOCO GOURMET 14

Pâte sucrée cacao au sarrasin, mousse au chocolat "Tuma Yellow 70%", coeur coulant caramel de sarrasin et amandes, nougatine craquante, glace chocolat

Sweet cocoa paste with buckwheat, chocolate mousse 70% "Tuma Yellow", flowing buckwheat caramel and almond center, crunchy nougatine, chocolate ice cream

LA DOUCEUR DE PROVENCE 14

Abricots rôtis, crème anglaise au romarin, ganache montée vanille, la traditionnelle pompe à huile

Roasted apricots, rosemary custard, whipped vanilla ganache, traditional "pompe à huile"

LE CALISSON DE MANON 14

Confit d'orange et melon maison, pâte sablée, glace royale craquante, soupe de melon à la verveine

Homemade orange and melon confit, shortbread, crunchy ice cream, melon and verbena soup

LA TARTE TROPÉZIENNE 14

Belle part de tarte Tropézienne de la maison Oltra au Lavandou

A slice of "tarte Tropézienne" from Oltra pastry in Le Lavandou

L'ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 15

Fruits tranchés du moment et coulis de fruits rouges

Sliced fruits of the moment and red fruit coulis

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4 LA BOULE

ASSIETTE DE FROMAGES PROVENÇAUX DE LA FROMAGERIE LÉTALE 14

Confit fenouil & anis de la "Maison de la Confiture" à Gassin

Assortment of cheese from Provence, fennel and aniseed confit from the "Maison de la Confiture"

POUR LES ENFANTS



MENU PITCHOUN 20

JUSQU'À 12 ANS

Au choix : Nuggets de poulet, steak haché ou poisson du moment

Accompagnements : pommes allumettes, légumes de saison, mesclun de salade ou coquillettes

Child menu : Chicken nuggets, steak or fish with french fries, salad, vegetable or small elbow pasta

Un sirop à l'eau

Fruit syrup

Au choix : boules de glace & sorbets, mi-cuit chocolat ou gaufre au sucre

Choice of : scoops of ice cream, chocolate cake or sugar waffle



MENU BÉBÉ 8

Purée de légumes maison

Homemade vegetables puree

Yaourt ou compote

Yoghurt or compote



Possibilité de service en chambre pour
toutes nos entrées, plats et desserts .

Supplément de 8€ par personne

Le restaurant Le Café L'Envol est ouvert de 19h15 à 21h15

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.

Origine des Viandes (Veau, Boeuf, Agneau) : Nées, élevées et abattues en France. Poissons : Méditerranée, Atlantique