

RESTAURANT



LE CAFÉ L'ENVOL

Entrée & Plat 48€

Plat & Dessert 42€

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

LE MAQUEREAU 20

En deux cuissons, laquage miso de pois chiche, houmous au tahini et coriandre, groseille, chimichurri iodé
Mackerel cooked in two versions, chickpea miso glazed, tahini hummus and coriander, currant, iodine chimichurri

LA SALADE CAESAR 22

Poulet croustillant, salade romaine, copeaux de parmesan, sauce caesar maison (anchois), tomates cerises, croutons
Crispy chicken, romaine salad, parmesan shavings, homemade caesar sauce (anchovies), cherry tomatoes, croutons

LES PLATS

LE MAIGRE DE MÉDITERRANÉE 33

A la plancha, déclinaison de courgettes niçoises, condiments wakamé et noix de cajou, jus d'arêtes au chorizo de la mer
Grilled lean fish, zucchinis in a "Nicoise" style, 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
Half-cooked swordfish, chard and Provence fennel in sauce, just-seared leaves, soubressade, basil oil

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

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 vanille

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

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

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4 LA BOULE

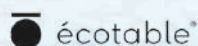
ASSIETTE DE FROMAGES PROVENÇAUX DE LA FROMAGERIE LÉTALE 14

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"



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 Écotable. Ce label certifie que nous nous engageons à adopter sur la durée une démarche respectueuse de l'environnement.



Le restaurant Le Café L'Envol est ouvert de 12h15 à 14h00

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) : Née, élevée et abattue en France. Poissons : Méditerranée, Atlantique