

LA CARTE

*Entrée | Plat **ou** Plat | Dessert - 39€*

Entrée | Plat | Dessert - 48€

LES ENTRÉES

La Caille

Confite | Cappuccino de châtaigne et fenouil | Amandes torréfiées

20€

La Daurade Royale

En tartare | Lactaires marinés | Purée fine d'artichaut | Thym-citron

20€

La Langoustine

Juste rôtie | Velouté de potimarron | Trompettes de la mort | Mousseux des carcasses | Verveine

24€

Le Foie-gras mi-cuit

Coings safranés | Chanterelles et pommes | Brioche perdue

22€

LES PLATS

La Rascasse

Comme une bouille | Rouille provençale et croûtons

28€

Le Filet de Boeuf

Façon Hemingway | Cèpes | Panais au jus

32€

Le Cabillaud

Le dos en croûte de mendiants | Endives braisées à l'orange | Risotto venere citron-oursin

30€

Le Carré d'Agneau

Au jus d'herbes | Jeunes carottes et pieds de moutons | Gratin de légumes d'antan

32€

Les prix sont nets-service compris | Nos viandes proviennent de France

LES FROMAGES ET DESSERTS

L' Assortiment de fromages frais et affinés de nos régions Confiture de cerise noire Noix et noisette Miel de lavande	15€
La Tarte aux pommes Façon tatin Sablé traou mad Crème glacée à la vanille	12€
La Rencontre Chocolat Guayaquil Marron Whisky	12€
Le mille-feuille Craquant chocolat blanc et tomate verte Sorbet cacao basilic	14€

POUR LES ENFANTS – *Jusqu'à 11 ans*



Entrée | Plat | Dessert **18€**

Au choix dans la carte, en demi portion




La Carte des Vins

LES VINS AU VERRE 12cl





LES VINS ROSÉS

AOC Côtes de Provence, Mas de Pampelonne	2020		6€
AOC Côtes de Provence, "Secret de Léoube", Château Léoube	2020		8€
AOC Côtes de Provence, "Harmonie", Domaine de la Tourraque	2020		7€
AOC Bandol, "Les Adrets", Moulin de la Roque	2020		7€

LES VINS BLANCS

IGP Méditerranée, Mas de Pampelonne - <i>Provence</i>	2020		7€
IGP Côtes de Gascogne, "Le noisette", Domaine Pajot	2020		6€
AOC Marsannay, "Clos du Roy", Domaine Jean Fournier	2018		11€
AOC Sancerre, "Le Tournebride", Domaine Vincent Gaudry	2019		11€

LES VINS ROUGES

AOC Côtes de Provence, "Harmonie", Domaine de la Tourraque	2020		8€
AOC Pic-st-Loup, "Cuvée B", Domaine des 3 Châteaux	2019		9€
AOC Marsannay, "Clos du Roi", Domaine Jean Fournier	2018		11€
AOC Sancerre, "Vincengétorix", Domaine Vincent Gaudry	2017		10€

LES CHAMPAGNES

Bollinger (Négociant Manipulant) "Spécial cuvée"	NM		16€
Bollinger (Négociant Manipulant) "Brut rosé"	NM		18€

*Les prix sont nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*





LES VINS ROSÉS 75 cl

PROVENCE AOC

Côtes de Provence, "Harmonie", Domaine de la Tourraque	2020		35€
Côtes de Provence, "Eau de rosé", Fondugues-Pradugues	2020		38€
Côtes de Provence, "Cuvée n°1", Domaine des Sultanines	2020		36€
Côtes de Provence, "Symphonie", Château Sainte Marguerite	2020		46€
Côtes de Provence, "Secret de Léoube", Château Léoube	2020		38€
Côtes de Provence, Mas de Pampelonne	2020		35€
Côte de Provence, La Chapelle Gordonne	2020		35€
Bandol, "Les Adrets", Moulin de la Roque	2020		34€

LES VINS BLANCS 75 cl



PROVENCE AOC

Côtes de Provence, "Harmonie", Domaine de la Tourraque	2020		35€
Côtes de Provence, "Cuvée n°1", Domaine des Sultanines	2020		38€
Côtes de Provence, "Symphonie", Château Sainte Marguerite	2020		46€
Côtes de Provence, "Secret de Léoube", Château Léoube	2020		39€

PROVENCE IGP

IGP Méditerranée, Mas de Pampelonne - <i>Provence</i>	2020		36€
-------------------------------------------------------	------	--	-----

SUD-OUEST AOC

Gaillac, "Greille", Domaine des Causses-Marines	2018		38€
Pacherenc du Vic Bilh, "L'Ove", Domaine Clos les mets d'âme	2018		41€

*Les prix sont nets, service compris.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

SUD-OUEST IGP

IGP Côtes de Gascogne, "Le noisette", Domaine Pajot 2020  32€

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Crozes-Hermitage, Domaine Habrard 2017  51€

CHABLIS, MÂCONNAIS AOC

Chablis 1er cru Fourchaume, Domaine Christophe 2019 69€

Saint-Véran, Domaine Damien Coquelet 2019 52€


BOURGOGNE CÔTE D'OR AOC

Meursault, Domaine François Mikulski 2019 132€

Marsannay, "Clos du Roy", Domaine Jean Fournier 2018  54€

VALLÉE DE LA LOIRE AOC


Muscadet sur lies, "Gras mouton", Domaine de la Pépière 2019  34€

Chinon, Domaine de la Coulaine, "Les pieds rôtis" 2018  38€

Sancerre, "Le Tournebride", Domaine Vincent Gaudry 2019  42€

ALSACE AOC






Riesling, "Le Kobalte", Domaine Josmeyer 2018  42€

Gewurztraminer, "Les Folastries", Domaine Josmeyer 2016  46€


*Les prix sont nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

LES VINS ROUGES 75 cl



CÔTES DE PROVENCE AOC

Côtes de Provence, "Harmonie", Domaine de la Tourraque	2020		36€
Côtes de Provence, "Rouge d'été", Fondugues-Pradugues	2020		41€
Côtes de Provence, "Cuvée n°1", Domaine des Sultanines	2020		38€
Côtes de Provence, "Fantastique", Château Sainte Marguerite	2020		46€
Côtes de Provence, "Secret de Léoube", Château Léoube	2017		42€

LANGUEDOC-ROUSSILLON AOC

Pic-st-Loup, "Cuvée B", Domaine des 3 Châteaux	2019		38€
------------------------------------------------	------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----

SUD-OUEST AOC

Cahors, "Les Escures", Domaine Fabien Jouves	2019		41€
Madiran, "Réchauffement du Climax", Clos les mets d'âmes	2017		56€

BORDELAIS AOC

Haut-Médoc, Château Cantemerle, "Les allées de Cantemerle"	2016		78€
Saint-Estèphe, Château Phélan-Ségur, "Frank Phélan"	2017		67€
Pessac-Léognan, Larrivet de Haut-Brion	2017		84€
Saint-Emilion, Château la Gaffelière	2018		160€

*Les prix sont nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Septentrionales

Crozes-Hermitage, "Valérie", Domaine Habrard 2016  69€

Méridionales

Châteauneuf-du-pape, "Vieilles vignes", Domaine Eric Texier 2016 98€

Vacqueyras, "Il était une fois", Domaine Fontavin 2018  45€

BEAUJOLAIS AOC

Morgon, "Côte de PY", Domaine Damien Coquelet 2019 38€

BOURGOGNE AOC

Côtes de Nuits

Gevrey-Chambertin, Domain Jean Fournier 2018  89€

Marsannay, "Clos du Roi", Domaine Jean Fournier 2018  46€

Côtes de Beaune

Pommard, "Les Vignots", Domaine Chantal Lescure 2017  82€

VALLÉE DE LA LOIRE AOC

Chinon, "La Picasse", Domaine de la Coulaïne 2017  49€

Sancerre, "Vincengétorix", Domaine Vincent Gaudry 2017  54€

 Vins issus de l'agriculture biologique

 Vins issus de l'agriculture biodynamique

*Les prix sont nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

LE CHAMPAGNE AOC 75 cl

Bollinger (Négociant Manipulant) "Spécial cuvée"	NM	92€
Bollinger (Négociant Manipulant) "Brut rosé"	NM	110€
Pommery (Négociant Manipulant) "Blanc de blancs"	NM	106€
Pommery (Négociant Manipulant) "Blanc de noirs"	NM	102€
Vranken (Négociant Manipulant) "Diamant brut"	NM	89€

*Les prix sont nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

Carte des Boissons

Eaux Minérales

Evian 0,75 cl 0,33 cl	6€ 3€
Badoit 0,75 cl	6€
Chateldon 0,75 cl	6€
Perrier 33 cl	5€

Jus et nectars de fruits des Pressoirs de Provence 24 cl

Purs jus - Pomme Cocktail provençal Orange Tomate	4€
Nectar - Abricot	

Sodas

Coca-cola Coca-cola Zéro Fanta orange Orangina -33 cl	5€
London Essence tonic London Essence ginger Beer - 20 cl	4€

Sodas artisanaux 33cl

Riviera cola, Riviera limonade	5€
--------------------------------	----

Thé-glacé maison 33 cl 5€

Sirops 2cl

Pêche Citron Fraise Menthe Grenadine Mojito Violette	2€
------------------------------------------------------------------	----

Boissons chaudes

Espresso Double espresso - <i>Torréactions Di Matteo</i>	4€ 7€
Café crème Cappuccino Chocolat	6€
Thé - Sencha Earlgrey English breakfast	5€
Infusions - Tilleul Camomille	4€
Infusions fraîches - Citron Menthe Miel Gingembre Thym	4€

HOTEL RESTAURANT
**L'ECURIE DU
CASTELLAS**
RAMATUELLE

Bières et Cidres

Riviera beer 33 cl - Blonde Ambrée IPA Blanche Cherry	6€
Cidre 25cl - Poiré bio "Fils de pomme"	6€

Apéritifs

Cocktail du jour maison 16 cl	14€
Pastis de Saint-Tropez 4 cl	6€
Martini - Blanc Rouge 7 cl	5€
Kir 14 cl - Vin blanc Champagne	7€ 14€
Aperol spritz 16cl	12€

Spiritueux 4 cl

Gin - Greenseed Bio Bombay Sapphire	8€ 10€
Vodka - Zubrowka Grey Goose	7€ 10€
Rhum - Embargo ambré Diplomatico	8€ 10€
Whisky - Jameson Bellevoye bleu 3 malts	7€ 10€
Accompagnement soda 33 cl	4€

Digestifs 4 cl

Limoncello au basilic Villa Massa	6€
Get 27	5€
Chartreuse verte	10€
Liqueur de Cognac au gingembre Hedonist	10€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU

Starter | Main course or Main course | Dessert - 39€

Starter | Main course | Dessert - 48€

STARTERS

Preserved quail	20€
Chestnut and fennel cappuccino Roasted almonds	
Sea Bream tartare	20€
Marinated mushrooms Artichokes purée Thyme-lemon	
Langoustine	24€
Just roasted Onion squash velouté Black trumpets mushrooms Verbena	
Half-cooked Foie-gras	22€
Saffron-flavored quinces Chanterelles and apple French toast	

MAIN COURSES

Scorpion fish	28€
Like a French fish stew Garlic "rouille" Croutons	
Beef filet	32€
Hemingway styled Ceps Parnships in the jus	
Cod	30€
The loin in crust Orange braised chicory Risotto venere with orange and urchin	
Rack of lamb	32€
Jus with herbs Young carrots and hedgehogs Vegetables gratin	

Net prices - Service included | Our meats come from France

CHEESE AND DESSERTS

Assortment of cheeses from our regions **15€**
Grapes and red fig jam | Nuts and hazelnuts | Lavender honey

Apple pie **12€**
Tatin styled | “Traou mad” shortbread | Vanilla Icecream

The meeting **12€**
Guayaquil chocolate | Chestnut | Whisky

Mille-feuille **14€**
White chocolate crisp and green tomato | Basil and cacao sorbet

CHILDREN MENU - *Until 11 Years old*

Starter | Main course | Dessert **18€**

Courses of the menu, in half-portion