



LA TABLE À PARTAGER
DU BARBECUE

@HOTELPROVENCAL
WWW.PROVENCALHOTEL.COM
04.98.04.54.54

LA TABLE À PARTAGER DU BARBECUE

OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE JEUDI
POUR LE DÉJEUNER DE 12H00 À 14H30

LE BARBECUE AVEC SA VUE MER EXCEPTIONNELLE VOUS
PROPOSE UN MOMENT DE PARTAGE À VIVRE EN FAMILLE
OU ENTRE AMIS.

SUR LE LITTORAL, À L'OMBRE DES PINS, LE CHEF VOUS
PROPOSE UNE CUISINE PROVENÇALE ET CONVIVIALE, AU
FEU DE BOIS : BELLES PIÈCES DE VIANDE À LA BRAISE,
POISSONS GRILLÉS, GRANDES SALADES À PARTAGER ET, EN
DESSERT, LES TARTES AUX FRUITS HISTORIQUES DU
PROVENÇAL.



TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE L'ÉLEVAGE
FRANÇAIS. TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS EN
UTILISANT LE FOUR À LA BRAISE.

RÉSERVATION AU 04 98 04 54 54

LA FORMULE BARBECUE

80€

ENTRÉES À PARTAGER, PLAT AU CHOIX, ASSORTIMENT DE DEUX
DESSERTS AU CHOIX

ENTRÉES

TOMATES ANCIENNES DE L'ÉTÉ, À LA MOZZARELLA DI BUFFALA
ET LEURS CONDIMENTS PROVENÇAUX 20 €

L'AUBERGINE PROVENÇALE CUITE AU FOUR À BRAISE,
CHÈVRE FRAIS DES GUIGUES 20 €

PLATS

POISSONS DE MÉDITERRANÉE ENTIERS GRILLÉS À LA BRAISE,
SAUCE VIERGE 14 € LES 100G

GAMBAS BLACK TIGER FLAMBÉES AU LIMONCELLO ET ESTRAGON 65€

CÔTE DE BŒUF DE 500G SAUCE PESTO DE TOMATE CONFITE 65€

T BÔNE DE VEAU, LAQUÉE AU SOJA ET AGRUMES 50€

TOMAHAWK CHAROLAIS DE 1200G (POUR 3 PERSONNES) 180€

ACCOMPAGNEMENTS (ASSORTIMENT)

POMMES DE TERRE GRENAILLE BRAISÉES AU FOUR
TOMATES RÔTIES AUX HERBES DE LA GARRIGUE
LÉGUMES DU JOUR CUITS AU BARBECUE

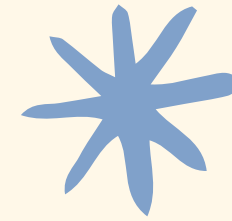
NOS TARTES (LA PART)

TARTE AU CITRON 10€

TARTE AUX PÊCHES 10€

TARTE AUX FRAISES 10€

TARTE ABRICOTS 10€



CARTE DES BOISSONS

@HOTELPROVENCAL
WWW.PROVENCALHOTEL.COM
04.98.04.54.54

NOTRE SELECTION DE BOISSONS

APERITIFS ET VINS AU VERRE

LE PASTIS, CASANIS, RICARD, MARTINI 5€
LE KIR PROVENCAL 8€ / LE KIR ROYAL 16€
LE VERRE DE COTES DE PROVENCE (ROSÉ, BLANC ET ROUGE) 7€
LA COUPE DE CHAMAGNE LAURENT PERRIER 15€
LA COUPE DE PETILLANT DE PROVENCE 12€

BIÈRES LOCALES DES ILES D'OR 33CL

BLONDE, BLANCHE, AMBRÉE, IPA 7€

NOTRE SELECTION DE COCKTAILS

SPRITZ, MOJITO, CAIPIRINHA, MOSCOW MULE, GIN TONIC 11€
VIRGIN MOJITO, DELIRE FRUITÉ

JUS ET NECTARS ALAIN MILLIAT 33 CL 7€

EAUX

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50 CL 6€ / 1L 7€
SAN BENEDETTO, CHATELDON 75 CL 7,5€

SODAS

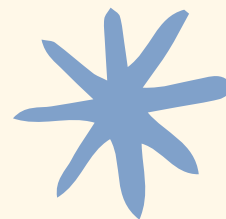
COCA-COLA 33 CL , COCA-COLA ZERO 33CL, ORANGINA 25 CL,
ICE TEA 25 CL, TONIC WATER 20 CL, GINGER BEER 20CL , 4,5€

CAFÉS

CAFÉ BIO 3€
CAPPUCCINO 5€
THÉ - INFUSIONS 4€

DIGESTIFS

LIMONCELLO, GET 27 7€
VIEUX MARC DE PIBARNON 25€



NOTRE SELECTION DE VINS

ROSÉ

AOC COTE DE PROVENCE

DOMAINE FIGUIERE - PREMIERE - 2023 - BIO - 75 CL - 42€
DOMAINE FIGUIERE - PREMIERE - 2023 - BIO - 150 CL - 100€
CHATEAU ST MARGUERITE - SYMPHONIE - 2022 - BIO - 150 CL - 110€
CHATEAU CARPE DIEM - CHÂTEAU - 2023 - BIO - 75 CL- XX€
CHÂTEAU L'AUMERADE - SULLY - 2023 - 75 CL- 50€

BLANC

AOP COTE DE PROVENCE

DOMAINE FIGUIERE - PREMIERE - 2023 - BIO -75 CL - 45€
DOMAINE FIGUIERE - PREMIERE - 2023 - BIO - 150 CL - 100€
DOMAINE DE L'ÎLE PORQUEROLLES - 2023 - BIO - 75 CL - 70€
CHÂTEAU LA MARTINETTE - CLOS BLANC- 2019 - BIO - 75 CL - 55€
CHÂTEAU L'AUMERADE - SULLY - 2023 - 75 CL - 50€

AOP BANDOL

DOMAINE TEMPIER - CHÂTEAU - 2020 - 75 CL - 68€

ROUGE

AOC COTE DE PROVENCE

DOMAINE FIGUIERE - PREMIERE - 2022 - BIO - 75 CL - 54€
DOMAINE FIGUIERE - PREMIERE - 2020 - BIO - 150 CL - 100€
CHÂTEAU L'AUMERADE - SULLY - 2019 - 75 CL - 50€
CHATEAU LA MARTINETTE - LA GRANDE PIÈCE - 2018 - 75 CL - 64€
CLOS DE L'OURS - L'AGACHON - 2019 - 75 CL - 58€

AOP BORDEAUX

CHATEAU HAUT BEAUSÉJOUR - 2009 - 75 CL 105€