



584 m
Mont Faron

Le Faron

Un refuge entre ciel et ville

Ça y est, vous voilà au sommet !
Au pied de la place de la Liberté, observez notre beau Mont Faron.
Eh oui, chez nous, pas besoin de l'escalader pour l'apprécier...

• COMPOSEZ VOTRE PLANCHE •

Choisissez votre format puis sélectionnez vos ingrédients

Petite planche (1 ingrédient) / 8
Planche moyenne (3 ingrédients) / 21
Grande planche (6 ingrédients) / 39

CHARCUTERIE & FROMAGE

Servi avec pickles et pain de la Rade

Coppa di Parma IGP
Speck alto IGP
Comté 18 mois
Feta AOP Limnos[Ⓚ]

TARTINABLE

Servi avec crudités de saison et gressin

Tzatziki[Ⓚ]
Houmous de Petits Pois



• PLATS •

Arancini all'amatriciana / 10

Boulettes de risotto fourrées tomates, lard fumé et pecorino, sauce poivrons marinés

Polpette focaccia / 14

Boulettes de viande, sauce tomates, ricotta, zestes de citron, basilic

Salade pastèque, feta ^(K) / 14

Pastèque, feta, oignons rouges, concombre, olives Kalamata, menthe, pistaches

Burrata, pêches rôties / 15

Burrata, pêches rôties au miel, cerises, copeaux de speck, basilic, huile d'olive au romarin, balsamic, pistaches ^(K)

Crème de mozzarella au basilic, tomates et cerises / 16

Mozzarella, tomates, cerises, oignons rouge, basilic, pignons

Pinsa speck, figues / 18

Sauce tomate, speck, tomates cerises, confiture de figues, amandes torréfiées

Pinsa champignons truffés / 21

Crème truffée, champignons rôtis, roquette, basilic et copeaux de truffe d'été

Carpaccio de bœuf ^(K) / 21

Faux filet maturé, copeaux de parmesan, huile de baies roses

• DESSERTS •

Coupe de glace / 6

Yaourt ^(K), miel, éclats de pistaches ^(K)

Brownie / 7

Caramel au beurre salé, noix et fleur de sel

• COCKTAILS •

SPRITZ 15cl

Orange / 12

Aperol, Prosecco, thym

Pêche / 12

Aperitif de pêche de Provence,
Prosecco, basilic



Melon / 12

Apéritif de melon de Cavaillon,
Prosecco, romarin

Citron / 12

Aperitif de citron de Sicile,
prosecco, menthe



SIGNATURES 12cl



Faron / 13

Rhum Old Manada, vermouth blanc,
Rinquinquin pêche, romarin frais



Casanier / 14

Gin Citadelle, nectar de poire,
sirop d'orgeat, jus de citron jaune,
Prosecco, thym frais

Toulonnais / 14

Rhum Old Manada, liqueur de mimosa,
farigoule, pastis, jus de citron, romarin

Paloma / 13

Neurita Spicy Tequila,
tonic pamplemousse, jus de citron vert,
sirop d'agave

CLASSIQUES 12cl

Gin To / 12-13

Lind & Lime 5cl (notes de citron vert,
baie de genièvre et poivre rose) / 12

Brockmans 5cl (notes de mûres,
myrtilles, amandes) / 13

Juillet Maison Ferroni 5cl (notes
d'abricot, pêche blanche) / 13

Mule / 12

Moscow (vodka soyeuse, ginger beer,
jus de citron vert)

London (gin sec, ginger beer, jus de
citron vert)

Cuba (rhum épicé, ginger beer, jus de
citron vert)

MOCKTAILS (Sans alcool - 25cl)

Virgin Spritz / 10

San bitter, eau pétillante
Venezio Citron, eau pétillante

Fresh / 10

Jus de pomme, jus de citron
jaune, sirop de menthe, basilic



Fleur de Rosée / 8

Cordial fleur de sureau & rose,
eau pétillante, basilic



Mimosa / 11

Effervescent framboise, citron
vert, eau pétillante

Provençal / 10

Effervescent orange, sirop de
lavande, eau pétillante

• BIÈRES DE LA RADE •

PRESSION

Blonde PILS – Pinte (50cl) / 8,5

Blonde PILS – Demi (25cl) / 4,5

BOUTEILLE 33cl

La Torpille – Session IPA 4% / 8,5

La Daurade – Blanche 4% / 8,5

Berliner Vice 3,5% / 8,5

• SOFTS •

BOISSONS FRAÎCHES

Limonade (33cl) / 5

Azuria Bio De La Rade

Symples – Infusions pétillantes / 5,5

à base de plantes bio

Energisante (thym, romarin, menthe poivrée)

Relax (lavande, camomille, verveine)

Jus de fruits (24cl) / 4,5

Pomme, Pressoir de Provence

Sirop à l'eau / 3,5

Thé glacé maison / 5

Pêche blanche et fleur d'oranger

Kombucha – Archipel / 5

Feuille de Figuiers – Bio

Feuille de Cassis – Bio

Coca Cola (33cl) / 5

Original / Zero

Evian (50cl – 1 L) / 3 – 5

San Pellegrino (50cl – 1 L) / 3 – 5

BOISSONS CHAUDES

Thés Palais des Thés / 5

Noirs : Goût Russe 7 Agrumes

Verts : Jasmin, Paris for you by day (rose, framboise, litchi), Menthe

Infusion : Herboriste n°74 (tilleul, camomille, fleur d'oranger), Verveine

Cafés / 3

Espresso, allongé

Iced Coffee Latte / 5

Vanille, amande



• VINS •

ROSÉ

Verre 12cl / Bouteille 75cl

Irrésistible – Domaine de la Croix

8 / 41

Côtes de Provence AOC cru classé – frais, gourmand, salin

Domaine de la Font des Pères

10 / 52

Bandol – Élégant, fruité, minéral

BLANC

Demoiselle – Domaine de Laballe (moelleux)

7 / 38

IGP Côtes de Gascogne Doux Moelleux – doux, gourmand, aromatique

Irrésistible – Domaine de la Croix

8 / 41

Côtes de Provence AOC cru classé – minéral, exotique, élégant

Château de Sancerre

10 / 55

AOC Sancerre – HVE – minéral, fruité

Léoube – Singulier

59

AOC Côtes de Provence – BIO – minéral, profond, fruits à chair blanche

Les Héritiers St Genys – Clos Marcily Monopole 2019

70

AOC Mercurey 1er Cru – généreux, équilibré, structuré, agrumes

ROUGE

Les Pentes Vieilles Vignes – Domaine Bruneau-Dupuy

6 / 33

Saint-Nicolas-De-Bourgueil – BIO – croquant, juteux, élégant

Irrésistible – Domaine de la Croix

8 / 41

Côtes de Provence AOC cru classé – généreux, soyeux, fruité

PÉTILLANT

Elégance – Pétillant rosé – Domaine de la Croix

8 / 45

Fruits rouges, floral, élégant

Diva – Prosecco Brut

7 / 38

DOC de Treviso – frais, floral, équilibré

Champagne De Venoge – Cuvée Cordon Bleu Brut

75

Équilibré, complexe, vif

SANS ALCOOL

Sauvignon Blanc – Chavin Zéro

6 / 32

Vin de France – Désalcoolisé, vif, pur et naturellement expressif

Rosé – Chavin Zéro

6 / 32

Vin de France – Désalcoolisé, vif, pur et naturellement expressif

• APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX •

APÉRITIFS 5cl

Ricard / 6

Vermouth Rosso Starlino / 6

Vermouth blanc Lillet / 6

Rinquiquin - pêche / 7

DIGESTIFS 5cl

Get 27 / 6

Shankys Whip / 8

Liqueur caramel

Pisco Moscatel del Governor / 8

Luxardo Liqueur Marachino / 8

SPIRITUEUX 5cl

WHISKYS

Pointe Blanche / 12
(France)

Bulleit / 8
(Bourbon)

Glenfiddich / 9
(Ecosse)

Kujira / 11
(Japon)

Local Heroes Big Smoke / 11
(Ecosse)

RHUMS

Saint James Ambré / 8
(Martinique)

Old Manada Blanc / 9
(Marseille)

Honey / 9
(Marseille) - Miel de provence IGP, Safran

Duppy Shared Spiced / 9
(Jamaïque)

COGNACS

Planat VSOP / 10

Planat 10 ans / 16

GINs

Gin Lind & lime / 9

Gin Brockmans / 10

Gin de Provence Juillet / 10

TEQUILA & MEZCAL

Cazadores Blanco Silver / 8

Neurita Picante / 10

Mezcal Herodes / 9

OKKO

HOTELS



*Horaires de service du mardi au samedi : de 17h00 à 22h00
Prix affichés en euros TTC et service compris*

**Viande origine : France, Italie, Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Pays-Bas
Liste des allergènes disponible sur demande*