

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<sup>(K)</sup>

## TARTINABLE

*Servi avec crudités de saison et gressin*

Tzatziki<sup>(K)</sup>  
Artichaut



## • PLATS •

### Polpette focaccia / 14

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

### Salade printanière & pita / 16

*Tzatziki (K), falafel, artichaut mariné, courgettes, asperges, pistaches, estragon, menthe, pickles maison*

### Carpaccio de bœuf (K) / 21

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

### Burrata, poire rôtie / 12

*Noisettes, sirop d'érable, huile d'olive*

### 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*

### Arancini all'amatriciana / 10

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

## • DESSERTS •

### Coupe de glace / 6

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

### Pavlova de saison / 7

*Confiture de cerise, fraises fraîches, basilic*

### Brownie / 7

*Caramel au beurre salé, noix et fleur de sel*

## • COCKTAILS •

### SPRITZ 15cl

#### Orange / 11

Aperol, Prosecco, thym

#### Pêche / 11

Aperitif de pêche de Provence,  
Prosecco, basilic



#### ♥ Melon / 11

Apéritif de melon de Cavaillon,  
Prosecco, romarin

#### Citron / 11

Aperitif de citron de Sicile,  
prosecco, menthe

### SIGNATURES 12cl

#### ♥ Faron / 13

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

#### ♥ Casanier / 13

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

#### Toulonnais / 13

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 / 12-14

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

**Brockmans 5cl** (notes de mûres,  
myrtilles, amandes) / 14

**Juillet Maison Ferroni 5cl** (notes  
d'abricot, pêche blanche) / 14

#### 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 / 8

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

#### ♥ Fleur de Rosée / 8

Cordial with elderflower  
and rose, sparkling water, basil

#### ♥ Mimosa / 11

Effervescent framboise, orange  
pressée, 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 Figuier - 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

#### Spumante Rosé Brut - Domaine Terre Dei Buth

6 / 28

*BIO - Fruits des bois, agrumes, perlant*

#### Prosecco Frizzante - Domaine Terre Dei Buth

7 / 30

*DOC de Treviso et Veneto - BIO - frais, floral, équilibré*

#### Champagne De Venoge - Cuvée Cordon Bleu Brut

75

*Équilibré, complexe, vif*

## • APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX •

### APÉRITIFS 5cl

Ricard / 5

Vermouth Rosso Starlino / 6

Vermouth blanc Lillet / 6

Rinquiquin - pêche / 7

### 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)*

### DIGESTIFS 5cl

Get 27 / 6

Shankys Whip / 8  
*Liqueur caramel*

Pisco Moscatel del Governor / 8

Luxardo Liqueur Marachino / 8

#### 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*