

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^(K)

TARTINABLE

Servi avec crudités de saison et gressin

Tzatziki^(K)
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

Apéritif 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

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

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

• BIÈRES DE LA RADE •

PRESSION

Pinte (50cl) / 8,5

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

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)

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

Panaché - Château de Calavon

6 / 34

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - frais, fruité, minéral

Irrésistible - Domaine de la Croix

8 / 41

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

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)

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

TEQUILA & MEZCAL

Olmeca 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*