

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...

• À PARTAGER... OU PAS •

Planches à composer

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

Ingrédients (au choix)

Servie avec pickles et pain de la Rade

Charcuterie : Coppa di Parma IGP OU Speck alto IGP

Fromage : Comté 24 mois OU Feta AOP Limnos (K)

Servie avec crudités de saison et gressin

Tartinable : Tzatziki (K) OU Artichaut (K)



• 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 (K) / 18

Sauce tomate, speck, tomates cerises, confiture de figue, 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 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, amandes et fleur de sel

• COCKTAILS •

• SPRITZ • 15cl

Orange / 11

Aperol, Prosecco, thym

Pêche / 11

Aperitif de pêche de Provence,
Prosecco, basilic

Melon / 11

Aperitif de melon de Cavaillon,
Prosecco, romarin

Citron / 11

Aperitif de citron de Sicile,
prosecco, menthe



SIGNATURES 12cl

Faron / 13

Rhum Old Manana, vermouth blanc
Routin, 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

MOCKTAILS (Sans alcool - 25cl)

Virgin Spritz / 9

San bitter, eau pétillante,
orange fraîche

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 épicié, ginger beer, jus de
citron vert)

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 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 fleurs 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

Ristretto, Espresso, Allongé

Café crème / 5

• VINS •

• APÉRITIFS, DIGESTIFS & SPIRITUEUX •

APÉRITIFS 5cl

Ricard / 5
Vermouth Rosso Starlino / 6
Vermouth blanc Routin / 6
Rinquinquin - 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
(Martinique/Marseille)
Duppy Shared Spiced / 9
(Jamaïque)

COGNACS

Planat VSOP / 10
Planat 10 ans / 16

GINS

Gin Lind & lime / 9
Planat 10 ans / 16

TEQUILA & MEZCAL

Olmeca Blanco Silver / 8
Neurita Picante / 10
Mezcal Herodes / 9

ROSÉ

Panaché - Château de Calavon 6 / 34
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - frais, fruité, minéral
Irrésistible - Domaine de la Croix 8 / 41
Côte de Provence AOC cru classé - frais, gourmand, salin

BLANC

Sauvignon - Domaine de Fontenay 6 / 32
AOC Vallée de la Loire - vif, frais, désaltérant
Demoiselle - Domaine de Laballe (moelleux) 7 / 38
IGP Côte de Gascogne Doux Moelleux -doux, gourmand, aromatique
Irrésistible - Domaine de la Croix 8 / 41
Côte de Provence AOC cru classé - minéral, exotique, élégant
Léoube - Singulier 59
AOC Côte de Provence - minéral, exotique, élégant
Les Héritiers St Genys - Clos Marcily Monopole 2019 70
AOC Mercurey 1er Cru - généreux, équilibré, structuré

ROUGE

Les Pentes Vieilles Vignes - Domaine Bruneau-Dupuy 6 / 33
Saint-Nicolas-De-Bourgueil - croquant, juteux, élégant
Irrésistible - Domaine de la Croix 8 / 41
Côte de Provence AOC cru classé - généreux, soyeux, fruité
Espee- Olivier Ravoire 55
AOC Crozes Hermitage - puissant, profond, méditerranéen

PÉTILLANT

Spumante Rosé Brut - Domaine Terre Dei Buth 6 / 28
Fruits des bois, agrumes, perlant
Prosecco Frizzante - Domaine Terre Dei Buth 7 / 30
DOC de Treviso et Veneto - frais, floral, équilibré
Champagne De Venoge - Cuvée Cordon Bleu Brut 75
Équilibré, complexe, vif

Verre 12cl / Bouteille 75cl