

La Table DE L'ABBAYE

Nos entrées à partager Our starters to share

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

14 €

Platter of cold meats and cheese ⁽⁷⁾

Entrées starters

CARPACCIO DE BŒUF COPEAUX DE PARMESAN, HUILE D'OLIVE DU CHÂTEAU DE BERNE ET SES CONDIMENTS

13 €

Beef carpaccio with shavings of Parmesan, Château de Berne olive oil and accompaniments⁽⁷⁾

TRIO DE BURRATA, JAMBON TREVELEZ & MELON, SALADE DE JEUNE POUSSE

12 €

Burrata trio, Trevelez ham & melon, baby leaf salad ^(1,7,8)

TABLEAU DE TOMATES DU POTAGER CRÈME DE BROUSSE & CONDIMENTS

10 €

A platter of tomatoes from the vegetable garden, served with crème de brousse and condiments ^(1,7)

1. Céréales contenant du gluten / Cereals containing gluten, 2. Crustacés / Crustaceans, 3. Œufs / Eggs, 4. Poissons / Fish, 5. Arachides / Peanuts, 6. Soja / Soybeans, 7. Lait / Milk, 8. Fruits à coque / Nuts,
9. Céleri / Celery, 10. Moutarde / Mustard, 11. Graines de sésame / Sesame seeds, 12. Anhydride sulfureux et sulfites / Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin / Lupin, 14. Mollusques / Molluscs

La Table DE L'ABBAYE

Plats mains

SALADE CAESAR AUX AIGUILLETES DE POULET PANÉ 21 €
Caesar salad with strips of breaded chicken ^(1,3,4,7)

MAGRET DE CANARD RÔTI CAVIAR D'AUBERGINES & FRITES DE PANISSE 24 €
Roasted duck breast with aubergine caviar and panisse fries ^(1,7)

**TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS,
FRITE MAISON & SALADE DE JEUNE POUSSE** 20 €
Homemade beef tartare, homemade chips and a salad of baby leaf greens ^(1,10,13)

**RAVIOLES RICOTTA CITRON
COULIS POIVRONS ROUGES MIETTES DE PAIN & PARMESAN** 21 €
Ricotta and lemon ravioli with red pepper coulis, breadcrumbs and Parmesan ^(1,4,7)

FILET DE LOUP À LA PROVENÇALE & POÊLÉE DE LÉGUMES 22 €
Provençal-style sea bass fillet & pan-fried vegetables ^(1,4)

La Table DE L'ABBAYE

Desserts Desserts

TARTE AMANDINE AUX ABRICOTS	9 €
<i>Almond and apricot tart</i> ^(1,3,5,7,8)	
SAVARIN AU RHUM CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE	8 €
<i>Rum savarin with vanilla whipped cream</i> ^(1,3,7)	
PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON & SON COULIS	8 €
<i>Pavlova with seasonal fruit and coulis</i> ⁽³⁾	
ASSIETTE DE FROMAGES	10 €
<i>Cheese plate</i> ⁽⁷⁾	

Menu Enfant Children's menu 12 €

PLAT, DESSERT, SIROP À L'EAU
Main, dessert, syrup

Plats Mains

AIGUILLETES DE POULET PANÉES, FRITES
Breaded chicken needle ^(1,3,6,7,9,10)

Ou/Or

POISSON DU JOUR, LÉGUMES OU PÂTES
Fish of the day with vegetables or pasta ^(1,4,7)

Dessert Dessert

BOULE DE GLACE / ICE CREAM
Chocolat, vanille, fraise, citron
Chocolate, vanilla, strawberry, lemon ^(5,7)

1. Céréales contenant du gluten / Cereals containing gluten, 2. Crustacés / Crustaceans, 3. Œufs / Eggs, 4. Poissons / Fish, 5. Arachides / Peanuts, 6. Soja / Soybeans, 7. Lait / Milk, 8. Fruits à coque / Nuts, 9. Céleri / Celery, 10. Moutarde / Mustard, 11. Graines de sésame / Sesame seeds, 12. Anhydride sulfureux et sulfites / Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin / Lupin, 14. Mollusques / Molluscs

Carte des Boissons

DRINKS MENU

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. PRIX TTC EN EUROS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À
CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS (-18 ANS).
*Net prices, service included. Prices include vat and are in euros (€). Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly. The
sale of alcohol is prohibited to minors (under 18).*

La Table DE L'ABBAYE

Cocktails sans alcool

7 €

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, quartier de citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
Virgin Mojito : Fresh mint, lime wedge, cane sugar, sparkling water

THÉ GLACÉ PÊCHE MAISON Purée de pêche, thé noir Breakfast Bio, jus de citron vert
Home-made peach iced tea : Peach purée, organic Breakfast black tea, lime juice

MADemoisELLE Purée de fraise, jus de passion, ginger beer
Mademoiselle : Strawberry purée, passion fruit juice, ginger beer

COCKTAIL DE FRUITS Jus orange, ananas, pomme, sirop de grenadine
Fruit cocktail : Orange juice, pineapple juice, apple juice, grenadine syrup

Cocktails

10 €

MOSCOW MULE Vodka, jus de citron vert, ginger beer
Vodka, lime juice, ginger beer

LONDON MULE Gin, jus de citron vert, ginger beer
Gin, lime juice, ginger beer

MOJITO Rhum ambré, quartier de citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse
Amber rum, lime wedge, cane sugar, mint, sparkling water

GIN TONIC Gin, schweppes tonic
Gin, Schweppes tonic water

ROSÉ PAMPLEMOUSSE Sirop de pamplemousse, limonade, vin rosé Berne IGP Med
Grapefruit syrup, lemonade, Berne IGP Med rosé wine

APÉROL SPRITZ Apérol, prosecco, eau gazeuse
Aperol, prosecco, sparkling water

SPRITZ CAMPARI Campari, prosecco, eau gazeuse
Campari, prosecco, sparkling water

SPRITZ ST GERMAIN St Germain, prosecco, eau gazeuse
St Germain, prosecco, sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, prosecco, eau gazeuse
Limoncello, prosecco, sparkling water

IRISH COFFEE Whisky, café, sucre de canne, crème fouettée
Whisky, coffee, cane sugar, whipped cream

La Table DE L'ABBAYE

Eaux Waters

PERRIER – 33cl	4 €
EVIAN / BADOIT – 50cl	4,50 €
VITTEL / SAN PELLEGRINO – 1L	5,50 €

Sodas Softs

SIROP À L'EAU Syrup with water	2 €
JUS GRANINI – 25cl Orange, pomme, ananas, abricot, tomate <i>Granini juice: orange, apple, pineapple, apricot, tomato</i>	4 €
LIMONADE PHÉNIX – 25cl	4 €
COCA / COCA-ZÉRO – 33cl	4,50 €
FANTA ORANGE, FUZETEA PÊCHE, SCHWEPES INDIAN TONIC – 25cl	4,50 €
GINGER BEER, GINGER ALE – 20cl	4,50 €
DIABOLO	4,50 €

Bières Beers

HEINEKEN 0% – 33cl	6 €
MORETTI – 25cl	5 € / 8,50 € (50cl)
RIVIERA BEER AMBRÉ – 33cl Bouteille, brassée à Saint-Raphaël	8 €
RIVIERA BEER BLONDE – 33cl Bouteille, brassée à Saint-Raphaël	8 €
RIVIERA BEER IPA – 33cl Bouteille, brassée à Saint-Raphaël	8 €
PANACHÉ – 25cl	5 € / 8,50 € (50cl)
MONACO – 25cl	5 € / 8,50 € (50cl)

Apéritifs

PASTIS 51 – 4cl	4,50 €
RICARD – 4cl	4,50 €
SUZE – 4cl	4,50 €
CAMPARI – 8cl	4,50 €
MARTINI ROUGE – 8cl	4,50 €
MARTINI BLANC – 8cl	4,50 €
PORTO ROUGE – 8cl	4,50 €
PORTO BLANC – 8cl	4,50 €
KIR VIN BLANC – 12cl	7 €
KIR ROYAL « CHAMPAGNE DE VENOGNE » – 12cl	12€
PICON BIÈRE – 25cl	8 €
PICON VIN BLANC – 12cl	8 €
AMÉRICANO – 12cl	10 €
CAMPARI SODA – 12cl	9 €

La Table DE L'ABBAYE

Carte des vins *Wine menu*

VINS DE PROVENCE WINES OF PROVENCE

DOMAINE CHÂTEAU DE BERNE – AOP Côtes de Provence

CHÂTEAU DE BERNE, Rosé 2024/2025 – 75cl		30 €
CHÂTEAU DE BERNE, Blanc 2024/2025 – 75cl		30 €
CHÂTEAU DE BERNE, Rouge 2023 – 75cl		30 €
GRANDE CUVÉE, Rosé 2024 – 75cl		44 €
GRANDE CUVÉE, Rouge 2024 – 75cl		52 €
GRANDE CUVÉE, Blanc 2021 – 75cl		44 €
PUR, Rosé 2024/2025 – 75cl		45 €

ULTIMATE PROVENCE – AOP Côtes de Provence

ULTIMATE ROSÉ, 2025 – 75cl		30 €
ULTIMATE BLANC, 2024/2025 – 75cl		30 €
ULTIMATE ROUGE, 2022/2023 – 75cl		30 €

CHÂTEAU SAINT-ROUX – AOP Côtes de Provence

SAINT-ROUX, LE PIGEONNIER, Rosé 2024/2025 – 75cl		28 €
SAINT-ROUX, LE PIGEONNIER, Blanc 2024/2025 – 75cl		28 €
SAINT-ROUX, LE PIGEONNIER, Rouge 2023 – 75cl		28 €
CHÂTEAU SAINT-ROUX, Rosé 2024/2025 – 75cl		42 €

DOMAINE SAINT-LOUIS MANUELLE-AOP Côtes de Provence

CUVÉE SIGNATURE Rosé 2025 – 75cl		26 €
CUVÉE SIGNATURE Blanc 2025 – 75cl		26 €
CUVÉE SIGNATURE Rouge 2024 – 75cl		26 €

VIN AU VERRE GLASS OF WINE

CHÂTEAU DE BERNE, Rosé 2024/2025 – 12cl		7 €
CHÂTEAU DE BERNE, Blanc 2024/2025 – 12cl		7 €
CHÂTEAU DE BERNE, Rouge 2023 – 12cl		7 €
GRANDE CUVÉE, Rosé 2024 – 12cl		8 €
GRANDE CUVÉE, Blanc 2021 – 12cl		8 €
PUR, Rosé 2024/2025 – 12cl		8 €
BERNE, ESPRIT, IGP Méditerranée, Rosé – 12cl		5 €
ST LOUIS, LA MANUELLE, IGP Var, Blanc – 12cl		5 €
ST LOUIS, LA MANUELLE, IGP Var, Rouge – 12cl		5 €
SILVERHAND, SILVER REIGN, Charmat of England, Brut Blanc – 12cl		9 €
SILVERHAND, SILVER REIGN, Charmat of England, Brut Rosé – 12cl		9 €
CHAMPAGNE DE VENOGÉ, CORDON BLEU, Blanc – 12cl		12 €

La Table DE L'ABBAYE

VINS DE BOURGOGNE *WINES OF BURGUNDY*

DOMAINE DE LA VOUGERAIE – Côtes de Beaune
LES PIERRES BLANCHES, Rouge 2022 – 75cl 95 €

DOMAINE BILLAUD-SIMON – Chablis
VILLAGE, Blanc 2023 – 75cl 69 €

DOMAINE JOSEPH FAIVELEY – Chardonnay
BOURGOGNE CHARDONNAY, Blanc 2023 – 75cl 60 €

VINS DE BORDEAUX *WINES OF BORDEAUX*

DOMAINE ROBIN DES MOINES – Saint-Émilion
SAINT-ÉMILION, Rouge 2020 – 75cl 55 €

VINS DU VAL DE LOIRE *WINES OF THE LOIRE VALLEY*

DOMAINE DU NOZAY – Sancerre
SANCERRE, Blanc 2022 – 75cl 55 €

VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE *WINES OF THE RHÔNE VALLEY*

DOMAINE ANDRÉ BRUNEL – Châteauneuf du Pape
LES CAILLOUX, Rouge 2022 – 75cl 95 €

DOMAINE JACOUTON – Saint-Joseph
SORTILÈGE, Rouge 2023 – 75cl 58 €

VINS DU BEAUJOLAIS *WINES OF BEAUJOLAIS*

DOMAINE JEAN-PAUL BRUN – Beaujolais
TERRES DORÉES, Rouge 2022 – 75cl 48 €

CHAMPAGNES

DOMAINE DE VENOGÉ – AOP Champagne
CORDON BLEU, Blanc – 75cl 85 €

TAITTINGER – AOP Champagne
BRUT RÉSERVE, Blanc – 75cl 110 €

VINS PÉTILLANTS *SPARKLING WINES*

DOMAINE SILVERHAND – Angleterre, Charmat of England
SILVER REIGN, Brut Blanc – 75cl 42 €
SILVER REIGN, Brut Rosé – 75cl 42 €

La Table DE L'ABBAYE

Spiritueux Spirits

VODKA

SMIRNOFF RED – 4cl	6 €
BELVEDERE – 4cl	12 €

WHISKY

J&B – 4cl	6 €
J&B SODA – 12cl	9 €
JACK DANIEL'S – 4cl	9 €
BOURBON WOODFORD RESERVE – 4cl	12 €

RHUM

ST JAMES IMPÉRIAL BLANC – 4cl	6 €
ST JAMES ROYAL AMBRÉ – 4cl	6 €
DIPLOMATICO RÉSERVA – 4cl	12 €

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO – 4cl	9 €
-------------------------	-----

GIN

GORDON – 4cl	6 €
GIN MARE – 4cl	12 €

Digestifs Digestives

LIMONCELLO ARECHI – 4cl	7 €
GET 27 – 4cl	7 €
COGNAC LE PALIN – 4cl	9 €
ARMAGNAC JANNEAU – 4cl	9 €
CALVADOS BEAUJOUR – 4cl	9 €
GRAND MARNIER – 4cl	9 €
BAILEYS – 4cl	9 €
AMARETTO DISARONNO – 4cl	9 €
GRAPPA PIAVE CARNIATO – 4cl	9 €
POIRE WILLIAMS LA CIGOGNE – 4cl	9 €
FLEUR DE THYM – 4cl	9 €

La Table DE L'ABBAYE

Boissons chaudes Hot Beverages

CAFÉ	2,80 €
DÉCAFÉINÉ	2,80 €
DOUBLE CAFÉ	5 €
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5 €
CAFÉ AMÉRICAIN	3 €
LA NOISETTE	3 €
GRAND CRÈME	4 €
LE CAPPUCINO	4,50 €
LE CHOCOLAT CHAUD	4,50 €

Thés & Infusions Teas & Herbal tea

4 €

THÉ NOIRS
ENGLISH BREAKFAST BIO
EARL GREY BIO
ANASTASIA BIO

THÉ VERT
VERT DE CHINE BIO
VERT À LA MENTHE BIO

INFUSION
CAMOMILLE BIO
VERVEINE BIO
AQUAROSA BIO
ROOIBOS VANILLE BIO