La Table DE L'ABBAYE

Entrées *starters*

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGE. À PARTAGER (7) — **16 €**
Charcuterie and cheese platter. To share

* **VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, ŒUF PARFAIT DE NOS POULES & SES MOUILLETTES PAIN DE CAMPAGNE DE NOTRE BOULANGERIE** (1,3,7) — **10 €**
Creamy mushroom soup, a perfect egg from our hens, served with country bread sticks from our bakery

* **TATIN D'ENDIVES AU FROMAGE DE CHÈVRES, BOUQUET DE VERDURE & VINAIGRETTE AUX FRUITS DES MENDIANTS** (1,7,10) — **12 €**
Endive tatin with goat's cheese, a bouquet of fresh herbs & a 'fruits des mendiants' vinaigrette

BALLOTTINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, COMPOTÉE DE COING & SA FINE GELÉE (1) — **16 €**
Semi-cooked duck foie gras ballotine, quince compote & a delicate fruit jelly

Plats *mains*

* **DOS DE LIEU NOIR EN CROUTE DE DE GRAINES DE COURGE, PURÉE DE BUTTERNUT, ÉCUME DE CRUSTACÉ ET POUSSE D'ÉPINARDS** (1,4,7) — **22 €**
Pollock fillet in a pumpkin seed crust, butternut squash purée, shellfish foam and baby spinach leaves

* **RAVIOLES À LA COURGE, CHANTERELLES ET CRÈME DE CHAMPIGNONS** (1,7) — **22 €**
Pumpkin and chanterelle ravioli with mushroom cream

MAGRET DE CANARD RÔTI & SA GASTRIQUE À L'ORANGE, CAROTTES AU MIEL ET POMMES PAILLE (1,7) — **24 €**
Roasted duck breast with orange gastrique, honeyed carrots and straw-cut potatoes

CIVET DE SANGLIER AU VIN ROUGE, POÊLÉ DE GNOCCHIS & CHAMPIGNONS (1,7) — **26 €**
Wild boar stew in red wine, served with pan-fried gnocchi and mushrooms

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

Desserts *Desserts*

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE DE LORGUES (1,7) — **12 €**
Cheese platter from the Lorgues cheese dairy with a selection of fresh herbs

* **ENTREMET CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE VANILLE** (1,3,5,7,8) — **10 €**
Chocolate dessert with vanilla custard

TARTE TATIN AUX POMMES, CRÈME FRAICHE & CARAMEL BEURRE SALÉ (1,3,7) — **10 €**
Tarte Tatin with apples, crème fraîche and salted butter caramel

* **PAVLOVA AUX COINGS CONFITS, CHANTILLY À LA CRÈME DE MARRON** (3) — **12 €**
Pavlova with candied quinces and chestnut cream whipped cream

Menu enfant *Children's menu*

PLAT, DESSERT, SIROP À L'EAU — **12 €**
Main, dessert, syrup

Plats *Mains*

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES, POMMES PAILLES (1,3,6,7,9,10)
Breaded chicken needle

Ou *Or*

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

Dessert *Dessert*

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

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 *Granini juice: orange, apple, pineapple, apricot, tomato*	**4 €**
LIMONADE PHÉNIX – 25cl	**4 €**
COCA / COCA-ZÉRO – 33cl	**4,50 €**
FANTA ORANGE, FUZETEA PÊCHE,SCHWEPPES 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 VENOGE » – 12cl	**14 €**
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**	36 €
CHÂTEAU DE BERNE, Blanc 2024/2025 – **75cl**	36 €
CHÂTEAU DE BERNE, Rouge 2023 – **75cl**	36 €
GRANDE CUVÉE, Rosé 2024 – **75cl**	44 €
GRANDE CUVÉE, Rouge 2024 – **75cl** 52 €	
GRANDE CUVÉE, Blanc 2021 – **75cl**	44 €
PUR, Rosé 2024/2025 – **75cl**	52 €

ULTIMATE PROVENCE – AOP Côtes de Provence

ULTIMATE ROSÉ, 2025 – **75cl**	36 €
ULTIMATE BLANC, 2024/2025 – **75cl**	36 €
ULTIMATE ROUGE, 2022/2023 – **75cl**	36 €

CHÂTEAU SAINT-ROUX – AOP Côtes de Provence

SAINT-ROUX, LE PIGEONNIER, Rosé 2024/2025 – **75cl**	34 €
SAINT-ROUX, LE PIGEONNIER, Blanc 2024/2025 – **75cl**	34 €
SAINT-ROUX, LE PIGEONNIER, Rouge 2023 – **75cl**	34 €
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**	9 €
GRANDE CUVÉE, Blanc 2021 – **12cl**	9 €
PUR, Rosé 2024/2025 – **12cl**	9 €
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 VENOGE, CORDON BLEU, Blanc – **12cl**	14 €

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 VENOGE – 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 CAPPUCCINO	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