

Léoube

+ LE CAFÉ B

À partager

Pizzette <i>Tomates cerises, basilic frais, burrata et huile d'olive de Léoube</i>	18
Légumes crus du potager <i>Anchoïade et crème acidulée aux herbes fraîches</i>	20

Les entrées signatures du Chef

Ceviche de bar <i>Agrumes, herbes et fleurs acidulées du Domaine</i>	19
✓ Tartelette aux artichauts violets du jardin de Léoube <i>Jus de veau</i>	17
✓ Oeuf bio parfait <i>Purée de patate douce, lard croustillant, noisettes du Piémont et émulsion de parmesan</i>	16
Saumon gravlax au fenouil sauvage <i>Céleri rémoulade au curry, crème double au caviar de citron</i>	19

Les pizzas

✓ Margarita <i>Sauce tomate, mozzarella et basilic</i>	16
Bianca <i>Crème fraîche, jambon blanc, champignons et mozzarella</i>	17
✓ Léoube <i>Sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons rouges et pesto</i>	17
Italienne <i>Sauce tomate, stracciatella di bufala, jambon cru, roquette et parmesan</i>	19

Prix nets en euros / Taxe et service compris

Le Café Léoube et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française des viandes.

✓ : Option vegan ou végétarienne disponible. N'hésitez pas à prévenir les équipes en cas d'allergie.

Les plats signatures du Chef

✓ Risotto aux légumes du jardin <i>Péruvine et Parmigiano Reggiano</i>	29
Paleron de boeuf coeur de poireau <i>Pickles d'oignons rouges, purée de carottes fumée et jus de braisage au serpolet</i>	29
Côte d'agneau première <i>Rôti au foin d'alpage, légumes primeurs, croustillant de pommes de terre et jus concentré aux poivres d'exception</i>	39
Saumon en raviole ouvert <i>Duxelle de champignons et émulsion au citron Meyer</i>	29
Poulpe et crispy de chorizo ibérique <i>Petits pois, fèves en textures et salicornes</i>	34
Maigre de Méditerranée <i>Fine croûte d'amandes, jardinière à la menthe fraîche et beurre blanc à l'amaretto</i>	39

La pêche du jour

Poisson entier, voir ardoise <i>Garnitures au choix</i>	12€/100g
Langouste de Méditerranée (sur commande 24 heures à l'avance) <i>Garnitures au choix</i>	18€/100g
<i>Frites maison, légumes de saison, purée de pommes de terre</i>	6

Menu enfant

Poulet croustillant ou filet de poisson du jour ou Margarita 2 boules de glace au choix Sirop à l'eau ou Jus de Raisin de Léoube	19
--	----

Les desserts

Plateau de fromages de chèvre bio du Rove <i>De chez Christophe à la Cadière d'Azur (Var)</i>	20
Pavlova aux premières fraises <i>Crème légère à la fève de tonka et glace vanille</i>	12
Biscuit mi-cuit au chocolat <i>Coeur de caramel au beurre salé, crème mi-fouettée</i>	12
Grande profiterole <i>Glace chouchou et vanille, crème de mascarpone et sauce chocolat</i>	12
Sélection de sorbets et de glaces, Glaces Rivage <i>Vanille, café, chocolat, thé à la menthe et pignons, citron, fraise, mangue, chouchou</i>	4€/boule

Prix nets en euros / Taxe et service compris

Le Café Léoube et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française des viandes.

✓ : Option vegan ou végétarienne disponible. N'hésitez pas à prévenir les équipes en cas d'allergie.