

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 Daurade royale <i>Combava, herbes et fleurs acidulées du Domaine</i>	20
✓ La tomate de nos jardins <i>Burrata, crumble à l'olive Taggiasche, gaspacho au concombre</i>	19
Thon rouge de Méditerranée <i>En tartare, condiment à la figue du jardin</i>	29
Vitello Tonnato <i>Poutargue, Oseille et Salicorne</i>	29

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
Spianata <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, huile d'olive de Léoube, roquette, tomates cerises</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

✓ Légumes primeurs de chez Jean-Luc Raillon <i>Gnocchis à la stracciatella, extraction de carottes</i>	29
Canette maturée aux épices <i>Semoule à la fleur d'oranger, mirabelles du jardin, carottes fanes glacées au jus et au miel du maquis</i>	34
La côte de veau française <i>Piquillos à la Brousse, tartare d'herbes fraîches et jus concentré à la marjolaine</i>	41
Poulpe et crispy de chorizo ibérique <i>Purée fine et fenouil confit aux sucs d'oranges</i>	34
Maigre de Méditerranée <i>Texture de courgettes du jardin, sauce riviera</i>	39

La pêche du jour

Poisson sauvage de Méditerranée selon arrivage <i>Garnitures au choix</i>	Voir tableau
Langouste de Méditerranée (sur commande 24 heures à l'avance) <i>Garnitures au choix</i>	Selon arrivage
<i>Frites maison, légumes de saison, purée de pommes de terre</i>	6

Menu enfant

Suprême de poulet basse température 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

Chèvre frais au lait cru de la Ferme du Belveset (Var) <i>Confiture de nèfles et fenouil</i>	14
Pavlova aux fruits rouges de Provence	14
Tarte fine croustillante à l'amande et figues violettes du jardin	14
Ganache au chocolat Grand Cru Valrhona <i>Gavotte et glace à l'huile d'olive de Léoube</i>	14
Sélection de sorbets et de glaces, Glaces Rivage <i>Vanille, café, chocolat, thé à la menthe et pignons, citron, fraise, citron - basilic, mangue</i>	4€ / la 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.