

À partager

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

Les entrées

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

Les pizzas

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

Les plats

✓ Risotto aux légumes du jardin <i>Pérugine et Parmigiano Reggiano</i>	29
Paleron de boeuf <i>Pickles d'oignons rouges, pleurotes de la Serre du Plan, purée de carottes fumée et jus de braisage au serpolet</i>	29
Côte de veau 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, poireaux à la flamme et émulsion au citron Meyer</i>	29
Poulpe et crispy de chorizo ibérique <i>Petits pois, fèves en textures et salicornes</i>	34
Maigre Label Rouge <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 6
<i>Frites maison, légumes de saison, purée de pommes de terre</i>	

Menu enfant

Poulet croustillant ou filet de poisson du jour ou Margarita 2 boules de glace au choix Sirop à l'eau	18
---	----

Les desserts

Chèvre frais demi-sec de Les Cabrettes des Maures - La Londe <i>Huile d'olive et miel de Léoube</i>	12
Pavlova aux premières fraises <i>Crème légère à la fève de tonka et glace vanille</i>	12
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier <i>Sorbet agrumes</i>	14
Grande profiterole <i>Glace chou chou 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, chou chou</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.