

# 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
✓ Tartelette croustillante aux tomates Bio de chez Maxime Hortesi <i>Nuage de brebis et Pesto à la menthe fraîche</i>	18
✓ L'asperge verte de Provence texturée <i>Lard craquant et vinaigrette au sureau</i>	19
Espadon de Méditerranée fumé au bois d'olivier <i>Avocat, sésame, agrumes, cerises et salicornes</i>	26

## 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

✓ Légumes primeurs de chez Jean-Luc Raillon <i>Polenta crémeuse au parmesan Reggiano et extraction de carottes</i>	29
Canette maturée aux épices <i>Semoule à la fleur d'oranger, rhubarbe et carottes fanes glacées au jus et au miel du maquis</i>	34
Faux filet Angus de chez « Les Frères Metzger » <i>Pommes mitrilles, haricots verts et jus concentré aux poivres d'exception</i>	39
Poulpe et crispy de chorizo ibérique <i>Purée fine et fenouil confit aux sucs d'oranges</i>	34
Maigre de Méditerranée <i>Fine croûte d'amandes, courgettes du jardin 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
Mille-feuille caramélisé <i>Crèmeux au chocolat blanc à la fleur d'oranger, pistaches et jus d'une Suzette au kalamansi</i>	14
Pavlova aux cerises de Provence <i>Crème légère à la fève de tonka et sorbet cerise</i>	14
Grande profiterole <i>Glace 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</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.