

LA TABLE DE LÉON



Les Entrées :

- ∞ *Salade Caesar, poulet crispy (sauce caesar)* 17€
Caesar salad, crispy chicken
- ∞ *Salade de chèvre chaud et ses lardons* 16€
Warm goat cheese salad and bacon
- ∞ *Moules farcies au beurre d'ail* 15€
Stuffed mussels
- ∞ *Artichauts à la barigoule (lardons)* 18€
Barigoule artichokes (bacon)
- ∞ *Tartare de Saumon et avocats* 18€
Salmon and avocado tartare



Les Plats :

- ∞ *Filet de Loup, sauce beurre citronnée et purée maison* 29€
Fillet of sea bass, butter sauce and mashed potatoes
- ∞ *Calamars grillés à la plancha, riz blanc et ratatouille maison* 25€
Grilled calamari, white rice and homemade ratatouille
- ∞ *Tartare de boeuf au couteau, frites ou frites de patates douces* 25€
Beef tartare, french fries or sweet potato fries. (raw meat)
- ∞ *Entrecôte , frites et salade verte* 39€
beef entrecôte , french fries and green salad

supplément sauce roquefort ou sauce cèpes 3€



LA TABLE DE LÉON

Les Pâtes fraîches , maison :

Tagliatelle, Fusili, Rigatoni
Gnocchi de pomme de terre

Les Sauces :

- 
- ∞ Napolitaine (sauce tomate, olives, anchois) 18€
(tomato sauce, olives, anchovies)
 - ∞ Truffe (crème fraîche, huile et copeaux de truffes) 26€
(fresh cream, oil and truffle carpaccio)
 - ∞ Carbonara (guanciale, parmesan, jaune d'œuf, poivre) 24€
(guanciale, parmesan, egg yolk, pepper)
 - ∞ Saumon (saumon, beurre, crème fraîche, échalote, citron) 26€
(salmon, butter, fresh cream, shallots, lemon juice)
 - ∞ Pesto & Stracciatella 23€
(basilic, huile d'olive, parmesan, pignons, crème de mozzarella)
(basil, olive oil, parmesan, pine nuts, Mozzarella cream)
 - ∞ Bolognaise de Poulpes (sauce tomate, oignons, dés de poulpe) 26€
(tomato sauce, onions, diced octopus)
 - ∞ Bolognaise (sauce tomate, oignon, bœuf haché) 22€
(tomato sauce, onions, ground beef)
 - ∞ Légumes du soleil 20€
(courgettes, aubergines, tomates, oignons, poivrons, ail)
(zucchini, eggplant, tomatoes, onions, peppers, garlic)
 - ∞ Cèpes (crème fraîche, échalotes, cèpes) 26€
(fresh cream, shallots, porcini mushrooms)
 - ∞ Roquefort (crème fraîche, échalotes, Roquefort) 23€
(fresh cream, shallots, Roquefort)
 - ∞
 - ∞ Lasagnes au four, salade verte 22€
Baked lasagna, green salad
 - ∞ Ravioli farcis à la daube de bœuf, sauce tomates 26€
Ravioli with beef stew, tomato sauce

LA TABLE DE LÉON



Les Desserts, maison :

- | | |
|--|-----|
| ∞ Tiramisu
Tiramisu | 9€ |
| ∞ Mousse au chocolat
Chocolate mousse | 9€ |
| ∞ Tarte citron meringuée
Lemon meringue pie | 10€ |
| ∞ Tarte Tropeziennne
Tropeziennne pie | 10€ |
| ∞ crème brûlée
creme brulee | 9€ |



Cafétéria:

- | | |
|-----------------------------|------|
| ∞ Café ou Décaféiné | 2,8€ |
| ∞ Noisette | 3,2€ |
| ∞ Café ou Décaféiné allongé | 3€ |
| ∞ Café ou Décaféine double | 4,8€ |
| ∞ Café ou Décaféiné crème | 5,6€ |
| ∞ Cappuccino | 5,6€ |
| ∞ Thé, thé vert, infusion | 4,5€ |



Les Digestifs:

9€

- ∞ Cognac ∞ Armagnac ∞ Get 27 ∞ Amaretto
∞ Limoncello ∞ Grappa ∞ Gouverneur 1648 (Rhum Antillais)

LA TABLE DE LÉON



Fusili



Tagliatelle



Rigatoni



Gnocchi

Prix net, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques. Origine des viandes voir le tableau.

LA TABLE DE LÉON

Les Sodas

∞ Coca-Cola ou Zéro	4,5€	∞ IceTea pêche	4,5€
∞ Perrier	4,5€	∞ Limonade	4,5€
∞ Orangina	4,5€	∞ Schweppes tonic	4,5€
∞ Jus de fruits (fraises, orange, pomme, ananas, abricots, tomates)			4,5€
∞ Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, orgeat, pêche, citron)			3€

Les Apéritifs

∞ Pastis 51	4€	∞ Ricard	4€
∞ Martini (Rouge ou blanc)	4€	∞ Bitter	4€
∞ Campari	5€	∞ J&B	5€
∞ Kir vin blanc (pêches ou mures)	5€	∞ Gin	8€
∞ Kir Royal (pêches ou mures)	12€	∞ Vodka	8€
∞ Américano maison	10€	∞ JackDaniels	8€
∞ Apérol Spritz	13€	∞ StGermain Spritz	16€
∞ Additif soda	4€		

Les Bieres

	25cl	33cl	50cl
∞ JUPILER pression	5€		9€
∞ Bud USA		7€	
∞ La p'tite mousse de pampelonne blonde		7€	
∞ La p'tite mousse de pampelonne blanche		7€	
∞ Heineken 0.0 (sans alcool)		7€	
∞ Additif sirop	0,5€		

Les Eaux

	50cl	1L
∞ SanPellegrino	5€	7€
∞ Vittel	5€	7€

Champagnes

	la coupe	la piscine	75cl
∞ Paul Berthelot - Cuvée FUCHS	13€	16€	62€
∞ Prosecco	8€	12€	39€

LA TABLE DE LÉON

Les vins Rouges

<u>Côtes de Provence AOP</u>	le verre	50cl	75cl
◦ Vignobles de Ramatuelle - La Table De Léon	6€	18€	26€
◦ La Martinette vin BIO - Rollier	7€		28€
◦ Domaine de la Giscle - Les Moulins de L'Isle	8€		32€
◦ TORPEZ à Saint-Tropez - Bravade			32€
◦ Château de Pampelonne			32€
◦ Domaine de la Tourraque vin BIO - Cuvée Classic	8€	22€	32€
◦ La Martinette vin BIO - La Grande Pièce	9€		44€

Côtes du Rhône

◦ Domaine Élodie Balme vin BIO	8€		39€
--------------------------------	----	--	-----

Les vins Blancs

Côtes de Provence AOP

◦ Vignobles de Ramatuelle - La Table De Léon	6€	18€	26€
◦ Château des MARRÉS vin BIO- cuvée Château	6€		26€
◦ Domaine de la Giscle - Les Moulins de L'Isle	8€		32€
◦ Château de Pampelonne			32€
◦ Domaine de la Tourraque vin BIO - Cuvée Classic	8€	22€	32€
◦ Domaine de la Tourraque vin BIO - L'Intrigue	9€		39€

IGP VAR

◦ La Martinette vin BIO - Rollier	7€		28€
-----------------------------------	----	--	-----

Côtes du Rhône

◦ Domaine Élodie Balme vin BIO	8€		39€
--------------------------------	----	--	-----

Sancerre AOC

◦ Château Sancerre	8€		39€
--------------------	----	--	-----

Les vins Rosés

Côtes de Provence AOP

	le verre	50cl	75cl
◦ Vignobles de Ramatuelle - La Table De Léon	6€	18€	26€
◦ Château des MARRÉS vin BIO- cuvée Château	6€		26€
◦ La Martinette vin BIO - Rollier	7€		28€
◦ Domaine de la Giscle - Les Moulins de L'Isle	8€		32€
◦ TORPEZ à Saint-Tropez - Bravade			32€
◦ Château de Pampelonne			32€
◦ Domaine de la Tourraque vin BIO - Cuvée Classic	8€	22€	32€