



LA VILLA
MAURESQUE



St Raphaël


LE BOUGAINVILLIER

Restaurant Gastronomique


CARTE & MENU

À LA CARTE

ENTRÉES

Ravioles de langoustine au gingembre , brocoletti et bisque légère	38 €
Artichauts bouquet du pays , tartufata, jeunes épinards et parmesan 	35 €
Gaspacho de tomates à l'ancienne , anchois fumés, burrata	32 €

PLATS

Poisson du moment , soupe de poissons de roche et rouille, écrasé de pommes de terre aux olives et tomates séchées	49 €
Steak de paleron de bœuf Angus , sauce Choron, légumes au pesto	52 €
Focaccia croustillante , caviar d'aubergine, roquette et légumes croquants 	39 €
Chapon de pêche locale cuit entier , légumes au pesto, écrasé de pommes de terre aux olives et tomates séchées	15€ les 100g
Langouste de pêche locale cuite entière , légumes au pesto, écrasé de pommes de terre aux olives et tomates séchées	15€ les 100g

DESSERTS

Sélection de fromages affinés	14 €
Tarte soufflée au chocolat noir , glace à la vanille & fève de tonka	16 €
Pamplemousse en textures , ganache montée à la menthe	14 €
Baba au rhum , servi avec un rhum ambré Saint James	14 €
• Rhum Gouverneur 1648 XO	+16 €
• Rhum Clément XO	+26 €



Plat végétarien

Prix nets, service compris

Baba au rhum 14 EUROS
Rhum saint James ambré (sans supplément)
Rhum gouverneur 1648 XO (+ 16 euros)
Rhum clément XO (+26 euros)

MIENU EN 3 TEMPS

85 €

ENTRÉE

Artichauts bouquets du pays

Tartufata, jeunes épinards et parmesan

PLAT

Poisson du moment

Soupe de poissons de roche, sauce rouille,
écrasé de pomme de terre aux olives et tomates séchées

DESSERTS

Sélection de fromages affinés

ou

Pamplemousse en textures

Ganache montée à la menthe

Menu disponible du mardi au vendredi uniquement

Prix nets, service compris

MENU EN 4 TEMPS

135€

ENTRÉES

Artichauts bouquets du pays

Tartufata, jeunes épinards et parmesan

Ravioles de langoustine au gingembre

Brocolettis et bisque légère

PLATS

Poisson du moment

Soupe de poissons de roche, sauce rouille,
écrasé de pomme de terre aux olives et tomates séchées

DESSERTS

Pamplemousse en textures

Ganache montée à la menthe

ou


Tarte soufflée au chocolat noir

Glace vanille & fève de tonka


Prix nets, service compris

À LA CARTE

STARTERS


Langoustine ravioli with ginger , broccoletti and a light bisque	38 €
Local Baby Artichokes , tartufata, young spinach and Parmesan 	35 €
Traditional Tomato Gazpacho , smoked anchovies and burrata	32 €

MAIN COURSES

Fish of the moment , rockfish soup with rouille, crushed potatoes with olives and sun-dried tomatoes	49 €
Angus Beef Chuck Steak , Choron sauce, pesto vegetables	52 €
Crispy Focaccia , eggplant caviar, rocket and crunchy vegetables 	39 €
Whole Locally Caught Red Snapper , pesto vegetables, crushed potatoes with olives and sun-dried tomatoes	15€ les 100g
Whole Locally Caught Spiny Lobster , pesto vegetables, crushed potatoes with olives and sun-dried tomatoes	15€ les 100g

DESSERTS

Selection of Aged Cheeses	14 €
Dark Chocolate Soufflé Tart , vanilla and tonka bean ice cream	16 €
Grapefruit in Textures , whipped mint ganache	14 €
Rum Baba , served with Saint James amber rum	14 €
• Rhum Gouverneur 1648 XO	+16 €
• Rhum Clément XO	+26 €

 Vegetarian Dish

Net prices, service included.

Rum Baba - €14

Saint James Amber Rum (included)
Gouverneur 1648 XO Rum (+€16)
Clément XO Rum (+€26)

3-COURSE MENU

€ 85

STARTER

Local Baby Artichokes

Tartufata, young spinach and Parmesan

MAIN COURSE

Fish of the moment

Rockfish soup with rouille sauce,
crushed potatoes with olives and sun-dried tomatoes

DESSERT

Selection of Aged Cheeses

or

Grapefruit in Textures

Whipped mint ganache

Available Tuesday to Friday only

Net prices, service included

4-COURSE MENU

€ 135

STARTERS

Local Baby Artichokes

Tartufata, young spinach and Parmesan

Langoustine ravioli with ginger

Brocoletti and light bisque

MAIN COURSES

Fish of the moment

Rock fish soup, rouille sauce

Mashed potatoes with olives and sun-dried tomatoes

DESSERTS

Grapefruit in Textures

Whipped mint ganache

ou

Dark chocolate soufflé tart

Vanilla & tonka bean ice cream

Net prices, service included