



LA VILLA
MAURESQUE



St Raphaël

LE BOUGAINVILLIER

Restaurant Gastronomique

CARTE & MENU

A LA CARTE

ENTRÉES

Ravioles de langoustine au gingembre et combawa , brocolettis et bisque légère	38 €
Artichauts bouquets du pays , tartufata, jeunes épinards et parmesan 	35 €
Gaspacho de tomates anciennes , anchois fumé, pêche et burrata	32 €

PLATS

Pêche du jour , soupe de poisson de roche, rouille légère, écrasé de pomme de terre aux olives et tomates séchées	49 €
Steak de paleron de boeuf Angus , sauce Choron, légumes cuisinés au pesto	52 €
Focaccia croustillante caviar d'aubergines , roquette et légumes croquants 	39 €

 Plat végétarien

Prix nets, service compris

Origine des viandes : France et Australie

A LA CARTE

POISSON

Poisson entier pêche locale (chapon, daurade...selon arrivage)

15 € les 100g

Langouste cuite au four (pêche locale)

15 € les 100g

ACCOMPAGNEMENTS

Ecrasé de pommes de terre aux olives et tomates séchées

9 €

Linguine à la Bisque

16 €

Poêlée de légumes

18 €

DESSERTS

Baba au rhum, Rhum Saint James (sans supplément)/ Rhum Gouverneur 1648 XO (+14€)

14 €

Rhum Clément XO (+18€)

Tarte soufflée au chocolat noir, glace vanille & fève de tonka

16 €

Pamplemousse en textures, ganache montée à la menthe

16 €

Sélection de fromages affinés, olives Taggiasche, Chutney du moment

21 €



Plat végétarien

Prix nets, service compris

MENU EN 3 TEMPS

85 €

ENTRÉE

Artichauts bouquets du pays,
Tartufata, jeunes épinards et parmesan

PLAT

Poisson de pêche locale du jour
Soupe de poisson de roche, rouille légère, écrasé de pommes de terre
aux olives et tomates séchées

DESSERTS

Pamplemousse en textures
Ganache montée à la menthe

ou

Baba au rhum,
Rhum Saint James (sans supplément)/ Rhum Gouverneur 1648 XO (+14€)
Rhum Clément XO (+18€)

Prix nets, service compris

MENU EN 4 TEMPS

130€

ENTRÉES

Artichauts bouquets du pays,
Tartufata, jeunes épinards et parmesan

Ravioles de langoustine au gingembre et combawa,
Brocolettis et bisque légère

PLAT

Poisson de pêche locale du jour
Soupe de poisson de roche, rouille légère, écrasé de pommes de terre
aux olives et tomates séchées

DESSERTS

Pamplemousse en textures
Ganache montée à la menthe

ou

Baba au rhum
Rhum Saint James (sans supplément)/ Rhum Gouverneur 1648 XO (+14€)
Rhum Clément XO (+18€)

Prix nets, service compris

MENU DÉJEUNER

75€

ENTRÉE

Oeuf parfait, sauce rouille légère,
Légumes croquants et poutargue

PLAT

Daurade snackée, risotto de petit épeautre,
Beurre blanc au fenouil

DESSERT

Pavlova légère à la framboise
Crème vanillée et citron

Prix nets, service compris



LA VILLA
MAURESQUE



St Raphaël

LE BOUGAINVILLIER

Restaurant Gastronomique

CARTE & MENU

CARTE & MENU

STARTERS

- | | |
|--|------|
| Langoustine ravioli with ginger and combawa, brocolettis and light shellfish bisque | € 38 |
| Local artichoke bouquets, tartufata, baby spinach and Parmesan  | € 35 |
| Heritage tomato gazpacho, smoked anchovy, peach and burrata | € 32 |

MAIN COURSES

- | | |
|--|------|
| Catch of the day, Mediterranean rock fish soup, light rouille, mashed potatoes with olives and sun-dried tomatoes | € 49 |
| Angus beef chuck steak, Choron sauce, seasonal vegetables | € 52 |
| Crispy focaccia, aubergine caviar, rocket and crunchy vegetables  | € 39 |



Vegetarian dish

Prices are net, service included

Meat origin: France and Australia

CARTE & MENU

FISH

Whole baked fish (Red scorpionfish, sea bream... depending on the daily catch)	€ 15 per 100g
Lobster baked , catch from local fisheries	€ 15 per 100g

SIDES

Mashed potatoes with olives and sun-dried tomatoes	€ 9
Linguine with bisque sauce	€ 16
Pan-fried seasonal vegetables	€ 18

DESSERTS

Rum Baba , Saint James Rum (included) / Gouverneur 1648 XO Rum (+€14)/Clément XO Rum (+€18)	€ 14
Dark chocolate soufflé tart , vanilla and tonka bean ice cream	€ 16
Grapefruit in textures , whipped mint ganache	€ 16
Selection of aged cheeses , Taggiasca olives, seasonal Chutney	€ 21



Vegetarian dish

Prices are net, service included

3-COURSE MENU

€85

STARTER

Local artichoke bouquets, tartufata,
Baby spinach and Parmesan

MAIN COURSE

Catch of the day, Mediterranean rock fish soup, light rouille,
Crushed potatoes with olives and sun-dried tomatoes

DESSERTS

Grapefruit in textures
Whipped mint ganache

Or

Rum Baba,
Saint James Rum (included) / Gouverneur 1648 XO Rum (+€14)/Clément XO Rum (+
€18)

Prices are net, service included

4-COURSE MENU

€130

STARTERS

Local artichoke bouquets, tartufata,
Baby spinach and Parmesan

Langoustine ravioli with ginger and combawa,
brocolettis and light shellfish bisque

MAIN COURSE

Catch of the day, Mediterranean rock fish soup, light rouille,
Crushed potatoes with olives and sun-dried tomatoes

DESSERTS

Grapefruit in textures
Whipped mint ganache

Or

Rum Baba,
Saint James Rum (included) / Gouverneur 1648 XO Rum (+€14)
Clément XO Rum (+€18)

Prices are net, service included

LUNCH MENU

€ 75

STARTER

Perfect egg, light rouille,
crunchy vegetables and bottarga

MAIN COURSE

Seared sea bream,
Spelt risotto, fennel beurre blanc

DESSERT

Light raspberry pavlova,
vanilla and lemon cream

Prices are net, service included