



POOL

DINER
DINNER

Une carte baignée de soleil, imaginée par notre Chef Pascal Silman.



LES ENTRÉES - STARTERS

Les chipirons (petits calamars) farcis d'une véritable basquaise, grillés à la plancha, jus de vieux vinaigre, cerise noire, roquette et tomate de Sicile STUFFED BABY SQUID (CHIPIRONS) WITH TRADITIONAL BASQUAISE FILLING, GRILLED ON THE PLANCHA, SERVED WITH AGED VINEGAR JUS, BLACK CHERRY, ARUGULA, AND SICILIAN TOMATO	28€
Tartare de bœuf (viande de choix) taillé au couteau par le chef, mayonnaise japonaise au wasabi, pommes gaufrettes BEEF TARTARE (PREMIUM CUT), HAND-CHOPPED BY THE CHEF, WITH JAPANESE WASABI MAYONNAISE AND WAFFLE-CUT POTATOES	38€
Le Pata Negra d'exception de la Maison Domecq, pan con tomate, à partager EXCEPTIONAL PATA NEGRA FROM THE HOUSE OF DOMEQC, SERVED WITH PAN CON TOMATE, TO SHARE	52€
Notre Lobster Caesar, salade de mâche et truffe d'été, échalotes grises confites, une création exclusive du Mas Candille, alliance de fraîcheur et de raffinement LOBSTER CAESAR WITH LAMB'S LETTUCE, SUMMER TRUFFLE, AND CONFIT GREY SHALLOTS, A SIGNATURE CREATION FROM LE MAS CANDILLE, WHERE FRESHNESS MEETS ELEGANCE	58€
Notre salade de bûche de chèvre chaud de Provence, carpaccio de tomates à la grenade, mesclun à l'huile d'olive et citron OUR WARM PROVENCE GOAT CHEESE SALAD, TOMATO CARPACCIO WITH POMEGRANATE, MESCLUN WITH OLIVE OIL AND LEMON	26€
Les cœurs de salade, tomates de Marmande, ventrèche de thon à l'huile vierge, anchois de Salerne, olives confites, parmesan SALAD HEARTS, MARMANDE TOMATOES, TUNA BELLY IN VIRGIN OLIVE OIL, ANCHOVIES FROM SALERNO, CANDIED OLIVES, AND PARMESAN	28€

LES PLATS "SIGNATURE"

Fricassée de courgettes violon, tomates Terrano confites, raisins secs, roquette et pignons de pin torréfiés FRICASSÉE OF TROMBETTA ZUCCHINI, CONFIT TERRANO TOMATOES, RAISINS, ARUGULA, AND TOASTED PINE NUTS	26€
Le poulpe de Galice au feu, laqué d'une marinade au miel et saké japonais, roquette, tomates de Sicile semi-confites et pêches jaunes FIRE-GRILLED GALICIAN OCTOPUS, GLAZED WITH A HONEY AND JAPANESE SAKE MARINADE, ARUGULA, SEMI-CONFIT SICILIAN TOMATOES AND YELLOW PEACHES	38€
Al dente, nos linguine roulées dans une bisque flambée, grosses gambas sauvages à la plancha, une spécialité du Pool AL DENTE LINGUINE TOSSED IN A FLAMBÉED BISQUE, SEARED WILD JUMBO PRAWNS À LA PLANCHA, A SIGNATURE DISH FROM THE POOL	58€
Raviolis de daube niçoise, parmesan et jus de braisage réduit DAUBE-STYLE BEEF RAVIOLI, PARMESAN AND REDUCED BRAISING JUS	28€
La côte de bœuf (origine Limousine) sur la braise du barbecue, 1 kg, seul ou à partager 1 KG RIB OF BEEF (LIMOUSINE BREED), FIRE-GRILLED OVER THE BARBECUE, TO ENJOY SOLO OR TO SHARE	95€
Pêche sauvage locale de notre ami Olivier Bardou, pêcheur au port de Saint-Raphaël Prix à la pièce ou au poids selon la prise du matin WILD LOCAL CATCH FROM OUR FRIEND OLIVIER BARDOU, FISHERMAN AT THE PORT OF SAINT-RAPHAËL. PRICED PER PIECE OR BY WEIGHT, DEPENDING ON THE MORNING'S CATCH	



ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX - SIDES

La véritable ratatouille provençale du Mas Candille THE AUTHENTIC PROVENÇAL RATATOUILLE FROM LE MAS CANDILLE	15€
Les frites fraîches maison HOMEMADE FRESH FRIES	15€
La salade mixte dans la tradition, huile d'olive et citron TRADITIONAL MIXED SALAD WITH OLIVE OIL AND LEMON	15€
Les 'linguine' fraîches, roulées dans une sauce tomate de la Mama FRESH PAPPARDELLE, ROLLED IN MAMA'S TOMATO SAUCE	15€

LE FROMAGE - CHEESE

Le Banon fermier en croûte de truffe d'été du Haut-Var, servi chaud. Le chef le recommande à partager à deux, accompagné de mâche, truffe fraîche râpée et pain grillé WARM FARMHOUSE BANON CHEESE IN A SUMMER TRUFFLE CRUST FROM THE HAUT-VAR. THE CHEF RECOMMENDS SHARING IT BETWEEN TWO, SERVED WITH LAMB'S LETTUCE, FRESHLY SHAVED TRUFFLE, AND GRILLED BREAD	24€ La pièce
---	--------------



LES DOUCEURS - SWEETS

Le dôme au chocolat Valrhona, création signature du Pool VALRHONA CHOCOLATE DOME, A SIGNATURE CREATION OF THE POOL	24€
La tarte au citron meringuée de Mégane, notre cheffe pâtissière LEMON MERINGUE TART BY MÉGANE, OUR PASTRY CHEF	19€
La Tropicane vanille et fruits rouges VANILLA AND RED FRUIT TROPICANE	22€
Citron givré (relevé d'une vodka d'exception +13 €) FROZEN LEMON AND MERINGUE (ENHANCED WITH EXCEPTIONAL VODKA +€13)	22€
1/2 pastèque givrée ou 1/2 melon givré HALF A FROZEN WATERMELON OR HALF A FROZEN MELON	19€
Assiette de fruits frais de saison Selection of freshly cut seasonal fruits.	28€