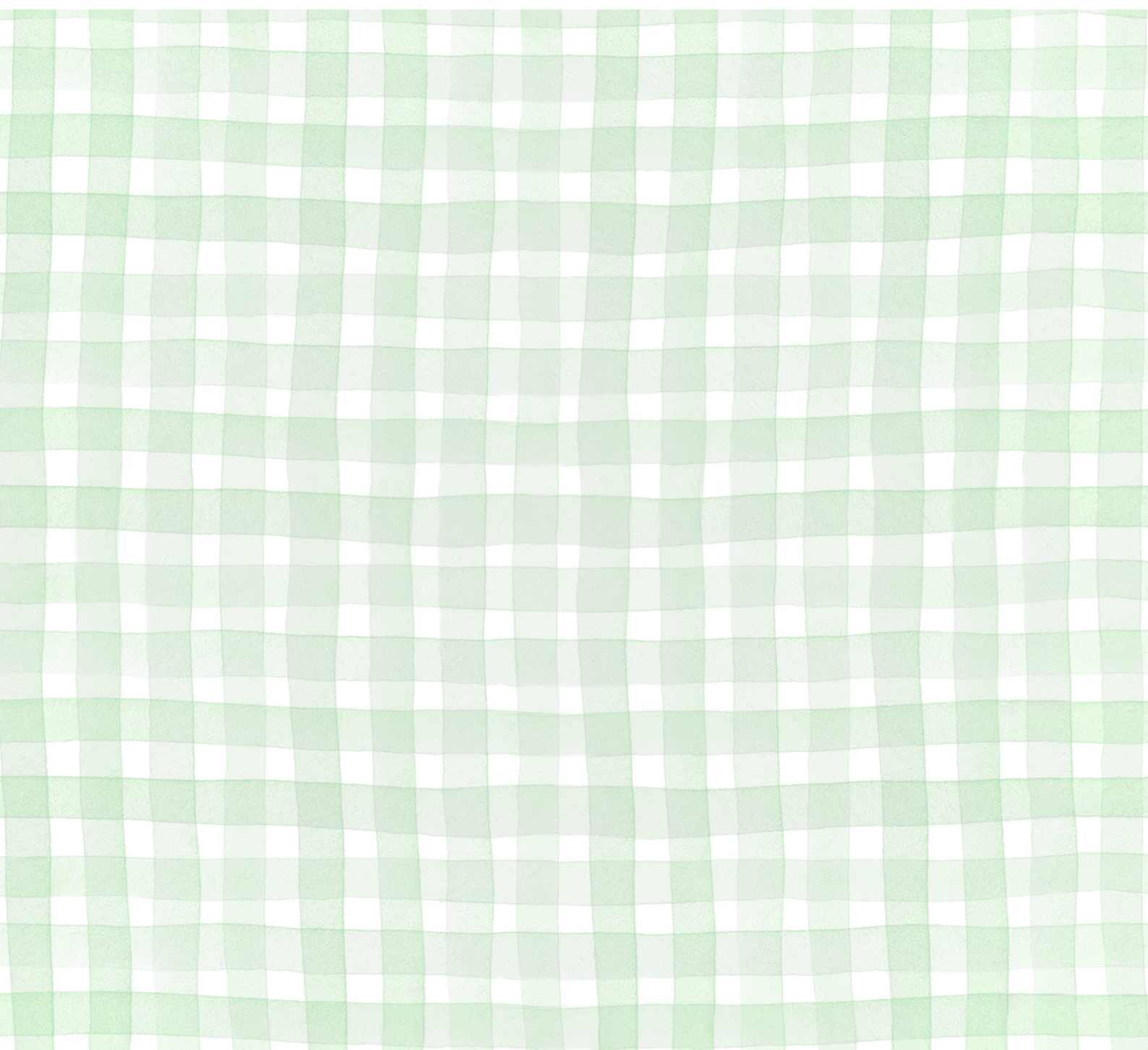


Le Jardin

Déjeuner
au pied des vignes



Nos Restaurants



La Palmeraie

Gastronomie Provençale “1 étoile Michelin”,
au Château de Valmer.

La Bastide

Bistrot Provençal,
au Château de Valmer.

Le Jardin

Déjeuner au pied des vignes,
au Château de Valmer.

LA PINÈDE

Les saveurs de la méditerranée,
au déjeuner comme au dîner.

Le Jardin

Déjeuner
au pied des vignes

Prenez le temps de savourer la Provence en toute simplicité.

À l'heure du déjeuner, le Chef Alexandre Fabris propose une cuisine fraîche et gourmande, inspirée du potager et des produits du moment.

Des assiettes sincères, pleines de goût, où la saison guide l'inspiration.

Bon appétit, tout simplement.

Take the time to savour Provence in all its simplicity.

At lunchtime, Chef Alexandre Fabris offers a fresh, generous cuisine inspired by the garden and seasonal ingredients.

Honest, flavourful dishes where the season leads the way.

Enjoy — simply.

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et l'huile d'olive de Provence 29 €
Beef carpaccio, parmesan shavings & Provence olive oil

Tomates anciennes de couleur et burrata crémeuse 25 €
Heirloom tomatoes & creamy burrata

Tartare de la pêche du jour aux agrumes 27 €
Citrus-marinated catch of the day tartare

Salade végétale, légumes et graines du moment sur une galette de socca 24 €
Plant-based salad with seasonal vegetables and seeds on a socca galette

PÂTES, POISSON ET VIANDE

Linguine tomates cerises et basilic 29 €
Linguine with cherry tomatoes & basil

Linguine au vert et basilic 29 €
Linguine with greens and basil

Dos de loup à la plancha sauce vierge provençale, légumes de saison 41 €
Seared sea bass fillet with Provençal sauce vierge, seasonal vegetables

Burger ou Cheeseburger du Château, Frites 39 €
Château-style burger or cheeseburger, french fries

Suprême de volaille croustillant façon salade César 38 €
Crispy chicken supreme César salad style

DESSERT

Fraises et framboises tout simplement 17 €
Strawberries & raspberries – simply served

Tartelette de fruits et son sorbet maison 18 €
Fruit tartlet with homemade sorbet

Gaufre, confiture maison et chantilly 15 €
Waffle with homemade jam & whipped cream

Café mignardises 16 €
Mignardise café

Glace et sorbet maison 5 € la boule
Homemade ice creams & sorbets 5 € the scoop

SUR LES TRANSATS

Pan Bagnat 32 €
Tuna Nice city sandwich

Pan Jambon tomate pesto 32 €
italian Sandwich

Assiette de Fruits 19 €
Fruits plate



N O S E N F A N T S / O U R K I D S

E N T R É E

Salade de carottes rapées et concombre <i>Grated carrot and cucumber salad</i>	9 €
Salade de tomates cerises et billes de mozza <i>Cherry tomato salad with mozzarella balls</i>	10 €
Melon nature <i>Fresh melon</i>	8 €

P L A T S

Mini penne sauce tomate fraiche <i>Mini penne with fresh tomato sauce</i>	15 €
Mini penne sauce bolognaise <i>Mini penne with Bolognese sauce</i>	19 €
Steak haché <i>Ground beef steak</i>	18 €
Suprême de volaille bio <i>Organic chicken supreme</i>	18 €
Poisson de la pêche du jour <i>Catch of the day</i>	19 €
Garniture au Choix / Side dish <i>Purée de légumes, pommes allumettes, riz basmati, pâtes</i>	

D E S S E R T

Coupe de fraises <i>Strawberry cup</i>	10 €
Cookies and yaourt <i>Cookies and yogurt</i>	9 €
Moelleux au chocolat <i>Warm chocolate cake</i>	14 €
Glace et sorbet maison <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	5 € la boule 5 € the scoop