

produit frais



RESTAURANT

VALLAURIS



Notre cuisine, sincère et généreuse, puise son inspiration dans les saveurs de la Méditerranée et les produits de saison.

Guidée par le marché, les producteurs et le savoir-faire de ceux qui cultivent notre région, elle célèbre une cuisine où le produit reste au centre de l'assiette.

Chaque plat raconte une histoire, celle d'un terroir, d'une saison et d'une envie de partager.

Une cuisine entre tradition et modernité, où la gourmandise rencontre la fraîcheur, où les saveurs s'équilibrent avec simplicité et caractère.

Nous imaginons chaque assiette comme un moment de plaisir, avec des produits choisis avec soin, travaillés avec respect et sublimés sans jamais les dénaturer.

Vous offrir une cuisine vivante, chaleureuse et généreuse, à l'image du Sud et de notre maison.
Ici, la cuisine se découvre, se partage et surtout... se savoure.

LE MESCLUN
Vallauris

LES ENTRÉES DU MESCLUN



PLANCHE ANTIPASTI • 16,00 €

Jambon de Parme, mortadelle, saucisson, cappa, pecorino et Grana Padano

CALAMARS FRITS • 15,00 €

Servis avec leur sauce tartare

TIMBALE DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT • 15,00 €

TOMATE MOZZARELLA • 8,00 €



La Carte

Nos Salades

LA SALADE MOZZARELLA BURRATA

18,00 €

Mozzarella finement tranchée avec son filet d'huile d'olive et son basilic sur lit de tomates, olives et mesclun

Mozzarella, olive oil with basilic, pepper, onion

LA SALADE CAMPAGNARDE

17,00 €

Chiffonnade de jambon cru, lardons grillés, tomates, œufs, gruyère, oignons, sur lit de salade

Chiffonnade of cured ham, grilled lardons, tomato, egg, cheese, onion, salad

LA SALADE CHÈVRE CHAUD

17,00 €

Toast de chèvre, tomates, chiffonnade de jambon cru, pignons, pomme et miel sur lit de salade

Toast of goat cheese, tomato, chiffonnade of cured ham, pine nuts, apple and honey, salad

LA SALADE CÉSAR

17,00 €

Émincé de poulet sur lit de salade et tomates, œufs, parmesan, croûtons, sauce César

Shredded chicken, salad, tomato, egg, parmesan cheese, croutons, Caesar sauce

LA SALADE SAUMON

18,00 €

Saumon fumé sur lit de salade et tomates, œuf, olives

Smoked salmon, salad, tomato, egg

LA SALADE NIÇOISE

18,00 €

Lit de salade parsemé de thon, olives, anchois, œuf, tomates, lamelles de poivrons, oignons

Salad, tuna, olive, anchovy, egg, tomato, pepper, onion

LA SALADE VÉGÉTARIENNE

17,00 €

Salade, tomates, gâteau de verdure, pommes de terre et légumes de saison

Salad, tomato, green cake, potatoes and seasonal vegetables

La Carte

Le coin du boucher

TARTARE DE BŒUF (180 G) ET SES CONDIMENTS

20,00 €

Steak tartare with spices

TARTARE DE BŒUF (180 G) À L'ITALIENNE

22,00 €

Parmesan, pasta, tomates séchées

Steak tartare with parmesan, pasta, sun-dried tomato

SUPRÊME DE VOLAILLE (180 G)

21,00 €

À la milanaise ou à la crème

Chicken cutlet with Milanese sauce or cream mushroom

ESCALOPE DE VEAU

23,00 €

À la milanaise ou à la crème

Cutlet with Milanese sauce or cream mushroom

CHEESE BURGER

18,00 €

Steak haché frais, cheddar, pain burger, sauce maison

Beef, cheese, organic bread, homemade sauce

BURGER LE MESCLUN

21,00 €

Steak haché frais, cheddar, pain burger, galette de pomme de terre, salade, algues, sauce maison

Beef, cheese, organic bread, bacon, homemade sauce

ENTRECÔTE SIMMENTAL (230 G)

24,00 €

Grilled rib steak

PIÈCE DE BŒUF DU JOUR, SAUCE MAISON

23,00 €

Sauce roquefort, sauce au poivre ou sauce aux cèpes

Entrecôte with roquefort, pepper or porcini mushroom

VÉRITABLE DAUBE AVEC SA POLENTA CRÉMEUSE

22,00 €

Authentic beef stew with creamy polenta

Les accompagnements

Tous nos plats sont garnis d'un accompagnement au choix.

All our dishes are garnished with a side dish of your choice.

Frites fraîches - Polenta à la truffe - Pâtes fraîches - Légumes de saison - Betterres

Accompagnement supplémentaire : 4,80 € - Sauce supplémentaire : 3,80 €

Additional accompaniment : 4 additional sauce

Toutes nos sauces sont faites maison - Our sauces are homemade

La Carte

Nos Pâtes

TAGLIATELLE PISTOU 15,00 €

TAGLIATELLE CARBONARA OU CÈPES 16,00 €

TAGLIATELLE SAUMON / BOLOGNAISE / ROQUEFORT 17,00 €

RAVIOLIS ARTISANAUX FARCIS AU BŒUF 21,00 €

De la maison « Parrin »

TAGLIATELLE À LA TRUFFE 23,00 €

Les filets du pêcheur

GAMBAS À LA PROVENÇALE 23,00 €

Flambées au Pastis

Provençal prawns flambéed with Pastis

PAVÉ DE SAUMON FRAIS À LA CRÈME DE PISTOU 23,00 €

Salmon steak with basil sauce

TARTARE DE SAUMON 22,00 €

Salmon tartare

POULPE À LA PLANCHA 22,00 €

Selen amivaga

Octopus cooked on a plancha grill

Formule Enfant

JUSQU'À 12 ANS - 12,00 €

1 sirop - 1 steak haché ou nuggets frits ou linguini bolognaise

1 boule de glace ou compote à boire

1 syrup, 1 chopped steak or fried nuggets or Linguini Bolognese

1 scoop of ice cream or compote to drink

La Carte

Du côté de l'Italie

PIZZA LA MARGUERITE

14,00 €

Tomates, cantal

Tomato, cantal

PIZZA LA MOZZA BURRATA

16,00 €

Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, pistou, mesclun

Tomato sauce, fresh tomato, mozzarella, pistou

PIZZA LA TUNA

16,00 €

Tomates, thon, cantal, pesto

Tomato, tuna, cantal, pesto

PIZZA 4 SAISONS

16,00 €

Tomates, champignons, aubergine, poivron, artichaut, persillade, olives

Tomato, mushrooms, eggplant, pepper, artichoke, parsley, olives

PIZZA CANNIBALE

18,00 €

Tomates, cantal, viande hachée, oignons, œuf

Tomato, cantal, minced meat, onion, egg

PIZZA M. SEGUIN

16,00 €

Tomates, cantal, chèvre, miel, pignons

Tomato, cantal, goat cheese, honey, pine nuts

PIZZA L'ESPAGNOLE

16,00 €

Tomates, cantal, chorizo, poivron, olives

Tomato, cantal, chorizo, pepper, olive

PIZZA LA SAUMON

17,00 €

Crème fraîche, cantal, saumon fumé, pistou

Fresh cream, cantal, smoked salmon, pistou

PIZZA LA REINE

18,00 €

Tomates, cantal, jambon, champignons, olives

Tomato, cantal, ham, mushrooms, olives

PIZZA LA 4 FROMAGES

17,00 €

Tomates, cantal, chèvre, roquefort, tommie, pistou, olives

Tomato, cantal, goat cheese, roquefort, tommie, onion, mushrooms

PIZZA LA TRUFFINO

21,00 €

Crème fraîche, truffes, jambon, mesclun, cantal (hors formule)

Fresh cream, truffles, ham, mesclun, cantal (except formula)

La Carte

Nos Desserts Maison

DESSERT DU JOUR	8,00 €
TIRAMISU DU JOUR	8,00 €
FRUIT DU JOUR	8,00 €
CRÈME BRÛLÉE	8,00 €
TRILOGIE DE FROMAGES	8,00 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9,00 €

Nos Coupes Glacées

DAME BLANCHE	8,00 €
3 boules Vanille Intense de Madagascar, sauce chocolat et crème fouettée	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,00 €
1 boule Vanille Intense de Madagascar, 2 boules Café pur Arabica ou 2 boules Chocolat et ses morceaux, sauce café ou chocolat et crème fouettée	
TUTTI FRUTTI	9,00 €
1 boule Virgin Mojito, 1 boule Framboise, 1 boule Fruit de la passion, fruits du moment et coulis fruits rouges	
LA GOURMANDE	9,00 €
1 boule Caramel beurre salé, 1 boule Vanille, 1 boule Chocolat, sauce caramel ou beurre salé et crème fouettée	
LA PISTACHIO	9,00 €
2 boules Pistache et ses morceaux, 1 boule Chocolat et ses morceaux, sauce chocolat et crème fouettée	
COLONEL	10,00 €
2 boules Citron fondant et Vodka*	

La Carte

Composez votre coupe

1 BOULE - 3,00 € 2 BOULES - 5,50 € 3 BOULES - 8,00 €

Supplément coulis ou crème fouettée : 1,50 €

LES CRÈMES GLACÉES

Vanille intense de Madagascar
Café pur Arabica
Caramel beurre salé
Chocolat et ses morceaux
Cacahuètes
Parfum Barbe à Papa
Rhum - raisins macérés
Pistache et ses morceaux
Oreo
Smarties Glace Vanille
Stracciatella

LES SORBETS

Citron fondant
Mojito
Fraise intense
Noix de coco
Framboise
Fruit de la passion

Les glaces La Laitière sont fabriquées en France (Bretagne).

Nos Boissons Chaudes

Noisette - 2,00 €

Café - 1,50 €

Déca - 1,80 €

Café américain - 2,50 €

Café crème ou au lait - 4,00 €

Chocolat chaud - 4,00 €

Thé ou tisane - 4,00 €

Viennois ou cappuccino - 5,00 €

Café frappé - 5,00 €

Les Boissons

Nos Eaux

Evian 50 cl - 5,00 € | 1 L - 7,00 €

San Pellegrino 50 cl - 5,00 € | 1 L - 7,00 €

Nos Softs

Limonade - 33 cl 4,50 €

Coca-Cola / Coca zero / Coca cherry - 33 cl 4,50 €

Fanta - 33 cl 4,50 €

Perrier - 33 cl 4,50 €

Fuze tea - 33 cl 4,50 €

Bitter - 10 cl 5,00 €

Orangina - 25 cl 4,50 €

Schweppes tonic - 25 cl 4,50 €

Schweppes agrumes - 25 cl 4,50 €

Jus de fruits en bouteille - 20 cl 4,50 €

Sirop à l'eau 2,50 €

Jus de fruits frais - citron, orange 4,50 €

Café glacé 4,50 €

Les Boissons

Bières Pression

Stella	25 cl - 4,00 € 50 cl - 7,00 €
Leffe	25 cl - 5,00 € 50 cl - 8,00 €
Panaché	25 cl - 4,50 € 50 cl - 7,50 €
Monaco	25 cl - 4,50 € 50 cl - 7,50 €
Picon	25 cl - 5,00 € 50 cl - 8,00 €

Bières Bouteille - 33 cl

Heineken	4,50 €
Corona	6,00 €
Desperados	6,00 €
Heineken 0.0	5,50 €

Nos Apéritifs

Americano maison	8,50 €
Apérol spritz	8,50 €
Negroni	8,50 €
Martini blanc / rouge	5,00 €
Campari	7,00 €
Pastis / Ricard	5,00 €
Kir vin blanc	5,00 €
Kir royal - mûre, pêche, cassis	6,00 €
Verre de prosecco	6,00 €
Porto rouge	5,00 €

Les Boissons

Digestifs · 4 cl

Get 27	6,00 €
Grand Marnier	6,00 €
Baileys	6,00 €
Limoncello	6,00 €

Alcools Supérieurs · 4 cl

VODKA

Absolut · 6,00 €

GIN

Gibson's · 6,00 €

Bombay Sapphire · 8,00 €

TEQUILA

San José Silver · 8,00 €

WHISKY

J&B · 5,00 €

Jack Daniel's · 8,00 €

Akashi · 10,00 €

RHUM

Don Papa · 10,00 €

Diplomatico · 10,00 €

Bacardi 4 ans · 7,00 €

Les Boissons

Nos Cocktails

MARGARITA

Tequila, triple sec, citron vert

10,00 €

PIÑA COLADA

Rhum, ananas, lait de coco

10,00 €

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

10,00 €

CUBA LIBRE

Rhum, Coca, citron vert

10,00 €

MOJITO

Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, limonade

10,00 €

PLANTEUR

Rhum, grenadine, cocktail de fruits

10,00 €

TI PUNCH

Rhum, citron vert, sucre de canne

10,00 €

SEX ON THE BEACH

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, grenadine

10,00 €

GIN TONIC

10,00 €

RASBERRY

Rhum, citron vert, rasé, purée de framboise, crème de framboise, limonade

12,00 €

PORN STAR MARTINI

Vodka, liqueur de passion, jus de passion, sirop de vanille

12,00 €

Mocktails - Sans alcool

Virgin mojito

8,00 €

Virgin piña colada

8,00 €

Sex on the beach

8,00 €

Toutes les boissons dont le degré d'alcool est supérieur à 10° doivent être consommées avec un repas.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vins

Les Rosés

CÔTÉ MER

IGP MÉDITERRANÉE - Un vin léger et fruité.

15 cl - 3,50 €

25 cl - 7,00 €

50 cl - 10,00 €

LES ROCHES D'ESTEL

ADP CÔTES DE PROVENCE - Robe cristalline, saumonnée, aux reflets rose pâle. Bouche gourmande, notes de fruits blancs.

15 cl - 5,50 €

50 cl - 23,00 €

75 cl - 28,00 €

M MINUTY

ADP CÔTES DE PROVENCE - Robe légère et brillante, nez très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille, bouche souple avec une fraîcheur acidulée.

15 cl - 8,00 €

75 cl - 35,00 €

Les Rouges

CÔTÉ MER

IGP MÉDITERRANÉE - Robe grenat, nez fruits rouges et épluchés.

15 cl - 3,50 €

25 cl - 7,00 €

50 cl - 10,00 €

LES ROCHES D'ESTEL

ADP CÔTES DE PROVENCE - Robe cristalline, saumonnée, aux reflets rose pâle. Bouche gourmande, notes de fruits blancs.

15 cl - 5,50 €

50 cl - 23,00 €

75 cl - —

M MINUTY

ADP CÔTES DE PROVENCE - Robe de belle intensité aux reflets rubis. Nez expressif de petits fruits rouges relevé d'une touche réglissée. Bouche souple et ronde.

15 cl - 8,00 €

75 cl - 35,00 €

CHÂTEAU DE DOMAZAN

ADP CÔTES DU RHÔNE - Robe rubis intense, un nez mêlé de fruits et de fleurs. Une bouche harmonieuse, fruitée et puissante.

15 cl - 8,00 €

75 cl - 30,00 €

Toutes les boissons dont le degré d'alcool est supérieur à 12° doivent être consommées avec un repas.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vins

Les Blancs

CÔTÉ MER

IGP MÉDITERRANÉE - Un vin léger et fruité.

15 cl - 3,50 €

25 cl - 7,00 €

50 cl - 10,00 €

LES ROCHES D'ESTEL

AOP CÔTES DE PROVENCE - Nez fin, notes de fleurs, d'agrumes. La bouche est ronde avec des notes de fruits, de la fraîcheur.

15 cl - 5,50 €

50 cl - 23,00 €

75 cl - 28,00 €

M MINUTY

AOP CÔTES DE PROVENCE - Robe claire et simple. Nez minéral aux nuances de fruits blancs. Bouche souple et soyeuse, vivifiée par des arômes persistants de fruits à chair blanche.

15 cl - 8,00 €

75 cl - 35,00 €

ENJOY BY DOMAINE DE JOY

IGP CÔTES DE GASCogne - L'équilibre sucre, acidité est parfait, rendant ce vin frais, aérien et gourmand.

15 cl - 8,00 €

75 cl - 30,00 €

CHARDONNAY LA BAIE DU SOLEIL

IGP PAYS D'OC - Un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraîchissante.

15 cl - 5,50 €

75 cl - 25,00 €

DOMAINE DE MALTAVERNE

AOP POUILLY FUMÉ - Une robe dorée, un nez aux notes florales et de fruits blancs ; la bouche se distingue par sa minéralité.

15 cl - 7,50 €

75 cl - 48,00 €

Les Bulles

PROSECCO DOC SENSI

LA VÉNÉTIE - Frais et fin, aux arômes de fruit et de douces notes florales. Réserve brut 100 % Chardonnay - Vin de France

15 cl - 7,00 €

75 cl - 35,00 €

Les Champagnes

LORiot BRUT

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT - Chardonnay, Meunier et Pinot Noir. Robe : jaune citronnée. Nez : senteur de foin sec et légèrement mentholé. Bouche : vive, aux arômes de fruits frais.

15 cl - 8,00 €

75 cl - 48,00 €