

LE RHUMARIN



Chers clients,

Nous travaillons essentiellement des produits frais et faits maison, nous pouvons donc être en rupture de certains plats.

Aussi, chaque plat a été pensé dans son intégralité, tout changement d'accompagnement altère notre organisation en cuisine.

Merci pour votre compréhension et surtout, régalez-vous !



” QUE VOUS SOYEZ D'ICI OU D'AILLEURS PEU IMPORTE ICI VOUS ÊTES AILLEURS ”
Le Rhumarin en Provence face au lac de Sainte-Croix-du-Verdon

La CARTE

A PARTAGER

✓ **ACCRAIS DE GIRAUMON**
Dix accrais de giraumon & sa sauce chien

✓ **LA PIC-PIC APÉRO** ♥
Accrais de giraumon, tapenade de tomates séchées, rillettes de poisson, tapenade d'olives vertes & houmous truffé maison

NOS ENTRÉES

☞ ✓ **BURRATA CRÉMEUSE**
Purée d'avocat à l'huile de coco, graines de courge et sésame, mesclun & coco torréfiée

✓ **MOELLEUX DE GIRAUMON**
Pâte brisée aux graines et noix de coco, crème montée au chèvre frais, miel & oignons confits

✓ **LE FOIE GRAS AU RHUM VIEUX**
Foie gras maison cuit au rhum vieux 6 ans d'âge de la distillerie Bielle accompagné de son chutney du moment

✓ **CARPACCIO À LA CARIBÉENNE** ♥
Poisson frais, marinade au lait de coco, concombre, coriandre & vinaigre de Maracujà

NOS VIANDES

✓ **L'EXQUISE SOURIS D'AGNEAU**
Mijotée pendant sept heures dans son jus aux épices et rhum vieux, frites maison & légumes du soleil

✓ **SAVOUREUX COCHON FAÇON ZINGARA** ♥
Jus mijoté aux tomates, jambon cru, piment doux, herbes de Provence, mousseline de banane plantain & légumes du soleil

✓ **LE TENDRE FILET DE BOEUF** ♥
Sauce barbecue maison au rhum vieux frites maison & légumes du soleil

✓ **LES MINOTS**
Pour nos fins gourmets et parceque nous avons tous le droit de bien mangé, nos plats sont disponible en portion enfant à - 30%

NOS POISSONS

9 ☞ **TARTARE DE POISSON "TOMATE-CHÈVRE"** ♥ 23
(Selon arrivage) Taillé au couteau, dés de tomates et chèvre, accompagné de frites maison & salade verte

18 ☞ **THON MI-CUIT EN CROUTE DE MANIOC & MASSALÉ** 26
(Selon arrivage) Cru à coeur, vinaigrette aux poivrons grillés, mousseline de patate douce & légumes du soleil

20 **BALLOTINE DE DAURADE ROTIE** 26
Daurade au Pesto et citron confit, Mousseline de Banane plantain & légumes du soleil

SUPPLÉMENT FRITES MAISON OU ACCOMPAGNEMENTS 4

SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE DE PROVENCE

✓ **TAGLIATELLES AU BRIE DE MEAUX TRUFFÉ** 27
Crème onctueuse à la truffe et au brie de Meaux Râpée de truffes

☞ **TARTARE DE POISSON "TRUFFE & PARMIGIANO"** 29
Poisson frais taillé au couteau, râpé de parmigiano et de truffes, écrasé de pommes de terre truffé & mesclun

☞ **RISOTTO LANGOUSTE & TRUFFE** ♥ 34
Chair de langouste fraîche, crème de truffes Tuber Melanosporum et râpée de truffes fraîches locales Tuber aestivum

✓ **ASSIETTE DU DIAMANT NOIR** ♥ 35
Toasts de brie de Meaux et foie gras truffés, tartare de poisson à la truffe, risotto crème de truffe*, houmous truffé et écrasé de pommes de terre à la truffe. Mesclun
*Peu contenir des crustacés

SUPPLÉMENT ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 7

Le BAR

SOFTS 33cl

SODA Coca, coca 0, ice-tea, orangina, schweppes agrumes ou tonic	4
JUS DE FRUITS Ananas, goyave, maracuja, banane ou mangue	4
SIROP Menthe, grenadine, ou citron	3

CHAUDS

EXPRESSO	3
CAFÉ ALLONGÉ	3
CAFÉ CRÈME	4
THÉ NOIR	3

EAUX 75cl

EAU PLATE	6
EAU GAZEUSE	6
EAU GAZEUSE	6

APÉRITIFS

TI-PUNCH	5
TI-PUNCH VIEUX	7
PASTIS	6
KIR CASSIS	6
MARTINI	6
WHISKY J&B	6
JACK DANIEL'S	8
VERRE DE VIN (blanc, blanc moelleux, rouge ou rosé)	6
VERRE DE VIN (sélection prestige)	8
COUPE DE CHAMPAGNE	12

BIÈRES D'ICI

SALIZÉ (bière blonde ou blanche artisanale)	8
LÉKOUZ (bière blanche à la citronnelle et au gingembre)	7
LÉKOUZ (bière blonde)	7

COCKTAILS

SPRITZ	10
SPRITZ SAINT-GERMAIN	12
DAÏKIRI (framboise, coco ou maracujá)	12
MOJITO	10
MOJITO RHUM-VIEUX	13
MOJITO PASSION	12
PIÑA COLADA	10
BANANA COLADA	11
LE PLANTEUR (Au sirop d'épices maison)	9
PUNCH-COCO MAISON	6
VIRGIN MOJITO / VIRGIN COLADA	9
VIRGIN MOJITO MARACUJÀ	11
LE TROPICO (mangue, ananas, goyave, sans alcool)	8
THÉ GLACÉ DETOX MAISON	8
THÉ GLACÉ FRUITS ROUGES MAISON	8


COCKTAILS SIGNATURE

13


TI-MARIN	RHUM INFUSÉ MENTHE ET ROMARIN, ANANAS, SUCRE DE CANNE, CITRON
BASIL RHUM	RHUM INFUSÉ AU BASILIC, LIQUEUR DE CITRON, FRAISE, SUCRE DE CANNE
LE DRUIDE	VODKA, JUS DE PASSION, ANANAS, SIROP D'ÉPICES MAISON

La CAVE


VINS ROUGES 75cl

LES SENTINELLES, MACON	Puissant aux notes de cassis et de mûres	36
DOMAINE DE JASCI, MONTEPULCIANO (ITALIE)	Bio, expressif, gourmand et équilibré	38
DOMAINE DEVOIX DES AGNEAUX, LANGUEDOC	Fruité et épicé	38
PAVILLON LA TOURELLE 2016, LUSSAC SAINT-EMILION 	Puissance et tanins	46
TARAPACA, CENTRAL VALLEY CHILI	Arômes fruités et tanins doux	51
DOMAINE DROUHIN, BOURGOGNE	Pinot noir, frais et fruité, notes de framboise, cassis et groseille, tanins légers	54
DOMAINE BLACIEUX, SAINT-JOSEPH	Finesse aromatique, élégant, notes de fruits rouges de sous bois et épices	59
CLOS DU CHAPITRE - SEGUIN MANUEL, ALOXE CORTON	Vendange manuelle, arômes discret de petits fruits rouges rehaussés d'une note boisée	98

VINS ROSÉ 75cl

MAISON PAGANELLI - CORSE	Léger, sec et minéral	26
DOMAINE SAINTE-MARIE - COTES DE PROVENCE 	Robe très claire, arômes d'agrumes et de gleurs blanches	32
DOMAINE LOUP BLEU - COTE DE PROVENCE STE VICTOIRE	Aromes d'agrumes & fruit exotiques, minéralité prononcée	38

VINS BLANC 75cl

MAISON PAGANELLI - CORSE	Bouquet d'agrumes et pamplemousse	26
DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTES DE PROVENCE	Notes de fruits blancs, bouche équilibrée et ample	33
DOMAINE DU SALVARD - CHEVERNY	Moelleux	34
DOMAINE RIGAL, LUMERA - COTE DE GASCOGNE	Notes florales et arômes de fruit blanc	34
DOMAINE MATHIAS - CHABLIS 100% CHARDONNAY	Accord parfait langouste et foie gras, arômes d'amandes grillées, abricot et fleur blanche, touche saline	55
LES ROCHES DES DENTELLES - VACQUEYRAS BIO 		57
LA MISSION - CHATEAU CHAMIREY, MERCUREY 1ER CRU	Attaque franche, milieu de bouche enrobant, notes florale de fougere, poire et pêche	76

CHAMPAGNE 75cl

MAISON DEVEAUX - BRUT	Petit producteur de champagne	66
MAISON MERCIER GOLD - BRUT RESERVE	Robe jaune Or, registre d'agrumes confits & abricot	90
LAURENT PERRIER ROSÉ	Large palette de fruits rouges	155
LAURENT PERRIER CUVÉ GRAND SIECLE	Les meilleurs millésimes : 2004, 2006 & 2008	290
DOM PERIGNON VINTAGE 2012	Sensation tonique, notes de gingembre et tabac grillé	375