

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** 9
Dix accras de giraumon & sa sauce chien

LA PIC-PIC APÉRO ♥ 19
Accras de giraumon, tapenade de tomates séchées, rillettes de poisson, tapenade d'olives vertes & houmous truffé maison

NOS ENTRÉES

SALADE KREYOL BEEF ♥ 27
Julienne de Papaye au Combava & coriandre, Fine tranche de boeuf fumé au Romarin, Noix de cajou caramélisé au miel de Guadeloupe

✓ **LE DUO MOLLET & MAÏS** 17
Oeuf Mollet, crémeux de maïs & maïs grillé légèrement épicé. Jeunes pousses

LE FOIE GRAS AU RHUM VIEUX 21
Foie gras maison cuit au rhum vieux 6 ans d'âge de la distillerie Bielle accompagné de son chutney du moment

☉ ✓ **CAVIAR FRAIS D'AUBERGINE LOCAL** ♥ 16
Aubergine aux épices Caraïbes, Feta mariné à l'huile d'olive, grenades fraîches.

NOS VIANDES

BELLE TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU LAQUÉE 30
Cuit lentement de longues heures, laqué au miel et fumé au romarin, jus de viande réduit au romarin

SUPREME DE POULET FERMIER AUX PLEUROTES DE GUADLEOUE ♥ 26
Poulet fermier rôti au four, sauce aux pleurotes et frites maison

LE TENDRE FILET DE BOEUF ♥ 32
Jus de viande réduit aux piments végétarien, frites maison & légumes du soleil

LES MINOTS 32
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

☉ **TARTARE DE POISSON "POMME - MENTHE & GINGEMBRE** 24
(Selon arrivage) Taillé au couteau, accompagné de frites maison & salade verte

☉ **THON MI-CUIT EN ILLUSION** ♥ 27
(Selon arrivage) Cru à coeur, marinade au vin rouge & épice créoles, purée de patate douce & ratatouille

DORADE AU CRUMBLE D'AGRUMES PEYI 26
Daurade Caraïbe rôtie, salade fraîche de carotte, orange peyi & gingembre, crémeux carottes Gingembre & légumes

SUPPLÉMENT FRITES MAISON OU ACCOMPAGNEMENTS 5

SPÉCIALITÉS À LA TRUFFE DE PROVENCE

✓ **PENNE PARMIGIANO & TRUFFE** 27
Les penne fraîches dans une sauce crémée au Parmesan et truffe d'été

☉ **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

*Nous travaillons exclusivement avec
la maison Hugou-Dumas*

Fournisseur de truffe en Provence

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	11
SPRITZ SAINT-GERMAIN	12
DAÏKIRI (framboise, coco ou maracujá)	12
MOJITO	10
MOJITO RHUM-VIEUX	13
MOJITO PASSION	12
PIÑA COLADA	11
BANANA COLADA	11
LE PLANTEUR (Au sirop d'épices maison)	9
PUNCH-COCO MAISON	7
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


TI-MARIN	RHUM INFUSÉ MENTHE ET ROMARIN, ANANAS, SUCRE DE CANNE, CITRON	13
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

DOMAINE DES HAUTES TROGLODYTES, SAUMU CHAMPIGNY	Arômes fruités de fraise, mûre, cassis et épicés qui enrobent des tanins soyeux,	36
DOMAINE DE JASCI, MONTEPULCIANO (ITALIE)	Bio, expressif, gourmand et équilibré	38
DOMAINE LA CROIX BELLE, COTE DE THONGUE	arômes de fruits rouges, de réglisse et de menthe poivrée. Une bouche ronde et gourmande, aux tanins fondus.	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	61
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	27
DOMAINE SAINTE-MARIE - COTES DE PROVENCE 	Robe très claire, arômes d'agrumes et de gleurs blanches	33
DOMAINE LOUP BLEU - COTE DE PROVENCE STE VICTOIRE	Aromes d'agrumes & fruit exotiques, minéralité prononcée	38

VINS BLANC 75cl

MAISON PAGANELLI - CORSE		27
DOMAINE SAINTE-MARIE - CÔTES DE PROVENCE	Bouquet d'agrumes et pamplemousse	34
DOMAINE DU SALVARD - CHEVERNY	Notes de fruits blancs, bouche équilibrée et ample	35
DOMAINE L'OREE DE LA CHENAIE - COTE DE GASCOGNE	Moelleux	34
DOMAINE MATHIAS - CHABLIS 100% CHARDONNAY	Notes florales et arômes de fruit blanc	56
LES ROCHES DES DENTELLES - VACQUEYRAS BIO 	Accord parfait langouste et foie gras, arômes d'amandes grillées, abricot et fleur blanche, touche saline	57
LA MISSION - CHATEAU CHAMIREY, MERCUREY 1ER CRU	Attaque franche, milieu de bouche enrobant, notes florale de fougere, poire et peche	79

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