



*Restaurant*  
*La Fontaine - Callas*





# Menu

Entrée+ Plat ou Plat+Dessert 32€

Entrée + Plat +Dessert 37€

## Entrées

Tomate noire de Crimée, espuma stracciatella basilic, glace poivrons/tomates  
*Black Krim tomato, stracciatella espuma basil, ice cream peppers and tomatoes*

Salade césar  
*Caesar salad*

Carpaccio de bœuf charolais  
*Charolais beef carpaccio*

## Plats

Selle d'agneau cuit à basse température et son jus  
*Slow-cooked saddle of lamb with its juices*

Magret de canard rôti au miel et lavande  
*Roasted duck breast with honey and lavender*

Filet d'omble chevalier et sa sauce vierge  
*Arctic char fillet with sauce vierge*

---

*Une garniture au choix : Frites ou Salades ou Légumes*  
*Choice of side: fries, salad, or vegetables*

Supplément garniture 4€ - Additional side dish €4

---

## Desserts

Parfait glacé limoncello maison  
*Homemade Limoncello Semifreddo*

Abricot confit au romarin, glace au romarin, crumble spéculoos  
*Candied apricot with rosemary, rosemary ice cream & speculoos crumble*

Café gourmand  
*Gourmet coffee*



## A la carte

### Entrées

|                                                                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tomate noire de Crimée, espuma stracciatella basilic, glace poivrons/tomates<br><i>Black Krim tomato, stracciatella espuma basil, ice cream peppers and tomatoes</i> | 17€ |
| Salade césar<br><i>Caesar salad</i>                                                                                                                                  | 21€ |
| Carpacciode bœuf charolais<br><i>Charolais beef carpaccio</i>                                                                                                        | 25€ |

### Plats

|                                                                                                         |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Selle d'agneau cuit à basse température et son jus<br><i>Slow-cooked saddle of lamb with its juices</i> | 30€                 |
| Magret de canard rôti au miel et lavande<br><i>Roasted duck breast with honey and lavender</i>          | 29€                 |
| Filet d'omble chevalier et sa sauce vierge<br><i>Arctic char fillet with sauce vierge</i>               | Prix selon La Criée |

### Une garniture au choix : Frites ou Salades ou Légumes

*Choice of side: fries, salad, or vegetables*

Supplément garniture 4€ - An additional sidedish €4

|                                                                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Cheeseburger maison, frites et salades                                                                                                   | 18€ |
| Tartare de bœuf Charolais maison au couteau, frites et salades<br><i>Hand-cut "Charolais" beef tartare, served with fries and salads</i> | 26€ |

### Desserts

|                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Framboise en trompe l'œil<br><i>"Trompe-l'oeil" Raspberry</i>                                                                                | 10€   |
| Abricot confit au romarin, glace au romarin, crumble spéculoos<br><i>Candied apricot rosemary, rosemary icecream &amp; speculoos crumble</i> | 9€    |
| Parfait glacé limoncello maison<br><i>Homemade Limoncello Semifreddo</i>                                                                     | 9€    |
| Café gourmand<br><i>Gourmet coffee</i>                                                                                                       | 9€    |
| Boule de glace artisanale<br><i>Scoop of artisanal icecream</i>                                                                              | 3.50€ |



## Pizzas

### Marguerite

11€

Sauce tomate maison ou blanche, mozzarella, olives, origan

*Tomato or cream base, mozzarella, olives, oregano*

### Reine

12€

Sauce tomate maison ou blanche, jambon, champignons de paris, mozzarella, olives, origan

*Tomato or cream base, ham, button mushrooms, mozzarella, olives, oregano*

### Trois fromages

14€

Sauce tomate maison ou blanche, chèvre, bleu, mozzarella, olives, origan

*Tomato or cream base, goatcheese, Roquefort cheese, Reblochon cheese, mozzarella, olives, oregano*

### Chèvre miel

14€

Sauce tomate maison ou blanche, chèvre, miel, mozzarella, olives, origan

*Tomato or cream base, goat heese, honey, mozzarella, olives, oregano*

### Chorizo

14€

Sauce tomate maison ou blanche, chorizo, oignons, poivrons, mozzarella, olives, origan

*Tomato or cream base, chorizo, onion, sweet pepper, mozzarella, olives, oregano*

### Végétarienne

14€

Sauce tomate maison ou blanche, oignons, poivrons, champignons de paris, artichaut confit, mozzarella, olives, origan

*Tomato or cream base, onion, sweet pepper, button mushrooms, candied artichoke, mozzarella, olives, oregano*

### Tartufo

18€

Crème de truffe, mozzarella, olives, origan

*Truffle cream, mozzarella, olives, oregano*

### Menu enfant 12€

Pizza marguerite ou Steak frites

*Marguerite pizza or Steak and fries*

1 Boule de glace ou Smarties popup

*Icecream of your choice or Smarties popup*





## Boissons

### Softs

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Sirop                                                   | 2.20€ |
| <i>Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Pêche, Menthe</i> |       |
| Jus de fruits                                           | 3.20€ |
| <i>Pomme, Ananas, Tomate, Orange, Pamplemousse rose</i> |       |
| Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Ice Tea pêche           | 3.20€ |
| Schweppes, Schweppes agrumes                            | 3.20€ |
| Evian, Badoit 50cl                                      | 3.50€ |
| Evian, Badoit 1L                                        | 6.50€ |
| Perrier 33cl                                            | 4.50€ |

### Apéritifs

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Ricard, Pastis 51     | 3€    |
| Kir vin blanc         | 3.50€ |
| Kir pétillant         | 6€    |
| Porto rouge           | 5.50€ |
| Porto blanc Lagrima   | 5.50€ |
| Campari               | 5€    |
| Martini rouge / blanc | 5€    |
| Whisky                | 5.50€ |
| Rhum "Don Papa"       | 6€    |

### Bières

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Pression Mont Blanc - 25cl           | 3.50€ |
| <i>Blonde - Blanche</i>              |       |
| Bouteille Mont Blanc - 33cl          | 5.50€ |
| <i>Myrtille - Génépi - La Rousse</i> |       |
| Desperados                           | 5.50€ |
| Sans alcool - Jupiler - 25cl         | 4€    |

### Digestifs 4cl

|               |       |
|---------------|-------|
| Limoncello    | 4.50€ |
| Jet 27        | 4.50€ |
| Eau-de-vie    | 4.50€ |
| Cognac VSOP   | 6€    |
| Armagnac VSOP | 6€    |

### Chauds

|                |       |
|----------------|-------|
| Expresso       | 2.20€ |
| Thé Bio        | 3.50€ |
| Infusion Bio   | 3.50€ |
| Chocolat chaud | 4€    |





# Vins en Bouteille

## Côtes de Provence

### Rouge

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Château des Selves, Cuvée Du Baron, AOP               | 34€ |
| Château du Rouët, Villa Estérel, AOP                  | 28€ |
| Château des Demoiselles, Charmes des Demoiselles, Bio | 22€ |
| Château Saint Julien D'Aille, Imperator, Bio AOP      | 37€ |
| Domaine Bastide du Plan, Callas                       | 28€ |
| Domaine Le Petit Fils, Bargemon                       | 28€ |

### Blanc

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Château des Selves, Cuvée J'M, AOP                    | 34€ |
| Château du Rouët, Villa Estérel, AOP                  | 28€ |
| Château des Demoiselles, Charmes des Demoiselles, Bio | 22€ |
| Château Saint Julien D'Aille, Imperator, Bio AOP      | 33€ |
| Domaine Bastide du Plan, Callas                       | 28€ |
| Domaine Le Petit Fils, Bargemon                       | 28€ |

### Rosé

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Château des Selves, Cuvée Roses AOP                   | 28€ |
| Château du Rouët, Villa Estérel, AOP                  | 28€ |
| Château des Demoiselles, Charmes des Demoiselles, Bio | 22€ |
| Château Saint Julien D'Aille, Imperator, Bio AOP      | 33€ |
| Domaine Bastide du Plan, Callas                       | 28€ |
| Domaine Le Petit Fils, Bargemon                       | 28€ |



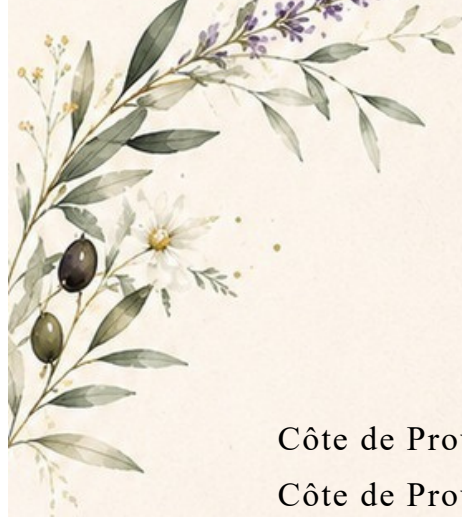
## Bourgogne

### Rouge

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Côte de nuit village 2020 | 32€ |
|---------------------------|-----|

### Blanc

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Chardonnay, Cuvée Clémentine Coteau | 24€ |
|-------------------------------------|-----|



## *Vins au verre*

Côte de Provence, Château du Rouët, Teres ( rouge, blanc ou rosé )

Côte de Provence, Domaine Saint Pons (rouge, blanc ou rosé )

Côte de Provence, Bastide du Plan (rouge ou rosé)

Côte de Provence, Domaine Le Petit Fils, Bargemon (rosé)

- Au verre 4.50 €
- 1/4L 6 €
- 1/2L 8 €
- 1L 16 €

Côte de Gascogne, Domaine Tariquet, Premières Grives, IGP

- Au verre 5.50€
- La bouteille 30€

## *Pétillants*

Côte de Provence, Les bulles de Saint Pons, blanc brut

- Au verre 4.50€
- La bouteille 28€

Prosecco Bio

- Au verre 8€
  - La bouteille 37€
- 