

Restaurant
La Fontaine - Callas



Menu

Entrée+ Plat ou Plat+Dessert 32€

Entrée + Plat +Dessert 37€

Entrées

Raviolis aux cèpes

Porcini mushroom ravioli

Saumon fumé par nos soins, glace aux feuilles de combava

House-smoked salmon, kaffir lime leaf ice cream

Salade de blettes, vert de pesto et coppa

Chard salad with pesto greens and coppa

Plats

Rable de lapin, farcis au guanciale et sauge **

Rabbit saddle stuffed with guanciale and sage

Pavé d'entrecôte boeuf Simmentale, sauce aux cèpes **

Simmental beef ribeye steak, porcini mushroom sauce

Limande sole "sauvage" meunière **

"Wild" lemon sole meunière

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

Choice of side: fries, salad, or vegetables

Supplément garniture 4€ - Additional side dish €4

Desserts

Tatin de poire et sa glace verveine

Pear Tarte Tatin with verbena ice cream

Tarte aux figues déstructurée

Deconstructed fig tart

Café gourmand

Gourmet coffee



Nos plats à la carte

Raviolis aux cèpes <i>Porcini mushroom ravioli</i>	21€
Saumon fumé par nos soins, glace aux feuilles de combava <i>House-smoked salmon, kaffir lime leaf ice cream</i>	22€
Salade de blettes, vert de pesto et coppa <i>Chard salad with pesto greens and coppa</i>	18€
Rable de lapin, farcis au guanciale et sauge ** <i>Rabbit saddle stuffed with guanciale and sage</i>	24€
Pavé d'entrecôte boeuf Simmentale, sauce aux cèpes ** <i>Simmental beef ribeye steak, porcini mushroom sauce</i>	30€
Limande sole "sauvage" meunière ** <i>"Wild" lemon sole meunière</i>	30€

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

Choice of side: fries, salad, or vegetables

Supplément garniture 4€ - An additional side dish €4

Chikenburger maison, frites et salades	18€
Milanaise, frites et salades <i>Milanese, fries, and salads</i>	28€

Desserts

Trompe l'oeil à la noisette <i>Hazelnut trompe-l'œil</i>	10€
Tatin de poire et sa glace verveine <i>Pear Tarte Tatin with verbena ice cream</i>	9€
Tarte aux figues déstructurée <i>Deconstructed fig tart</i>	9€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9€
Boule de glace artisanale <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 Poulet pané frites
Margherita pizza or Breaded chicken with 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€
“Quinta da Prelada”	
Porto blanc “Lagrima”	5.50€
Campari	5€
Martini rouge / blanc	5€
Whisky	5.50€
Rhum “Don Papa”	6€

Digestifs 4cl

Limoncello	4.50€
Jet 27	4.50€
Eau-de-vie	4.50€
Cognac VSOP	6€
Armagnac VSOP	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€
Picon bière - 25cl	4.50€

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)

Domaine Saint Pons (rouge, blanc ou rosé)

Bastide du Plan (rouge ou rosé)

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€