DEUX CHEMINS,
UN SEUL ESPRIT :

CRÉATION GRAPHIQUE
PAR DESIGN VIBES

le plaisir.

ICI, ON FAIT LE GRAND ÉCART… SANS COMPLEXE. ENTRE LA GASTRONOMIE REVISITÉE PAR UN CHEF FORMÉ CHEZ LES PLUS GRANDS ET UNE CUISINE DE TERROIR INSPIRÉE DE NOS TERRES DU SUD.

comptoir de noé

UNE CUISINE
DÉCOMPLEXÉE

Notre région

(nos producteurs)



MERCI À CELLES ET CEUX QUI FONT VIVRE NOTRE TERROIR.

DERRIÈRE CHAQUE PRODUIT, IL Y A UNE TERRE, UNE MER, UN SAVOIR-FAIRE, MAIS SURTOUT DES FEMMES ET DES HOMMES PASSIONNÉS. C'EST À LEURS CÔTÉS, AU FIL DES SAISONS ET DE CE QUE NOTRE TERRITOIRE NOUS OFFRE, QUE NOUS IMAGINONS UNE CUISINE SINCÈRE, VIVANTE ET GÉNÉREUSE. PRODUCTEURS, PÊCHEURS, ÉLEVEURS, MARAÎCHERS ET ARTISANS NOURRISSENT NOTRE INSPIRATION.

À TOUTES CES BELLES RENCONTRES QUI DONNENT DU GOÛT ET DU SENS À NOTRE CUISINE.

Le menu

(terres du sud)

(pour ouvrir l'appétit)

SEICHE EN BOUDIN DES ÎLES DE NOS CÔTES VAROISES

ou

VENTRÈCHE DE THON DE MÉDITERRANÉE SAISIE À LA FLAMME

ou

PRESSÉ D'AUBERGINE CONFITE (veggie)

(pour se régaler)

ROUGET DE ROCHE SOUFFLÉ DE NOS AMIS PÊCHEURS
Soupe de failles rocheuses

ou

L'AGNEAU ENTIER D'AVIGNON
Jus aux épices antillaises

ou

RAVIOLE DE CHAMPIGNONS (veggie)
Girolles et truffe

(pour finir en douceur)

ÎLE ABRA AU COCO-PASSION

ou

AGRUME HYÉROIS ET PRALINÉ À L'OLIVE NOIRE

ou

MOUSSE DU NOÉ À PARTAGER

comme on dit ici :
on se régale

49 €

PRIX NET ET
SERVICE COMPRIS.

PLATS SELON
ARRIVAGES DE SAISON.

Le menu
(des copains)

(à partager)

POUR 2 PERSONNES

(pour se régaler)

PAELLA DU DOMAINE
Poulpes, gambas, encornets, safran

ou

TRAVERS DE BŒUF AUBRAC CONFITE À L'OLIVE, ENVIRON 1 KG
Purée à l'huile d'olive

(pour finir en douceur)

MOUSSE DU NOÉ À PARTAGER

le bonheur est simple, surtout quand on le partage

65 €
pour 2 pers.

PRIX NET ET
SERVICE COMPRIS.

PLATS SELON
ARRIVAGES DE SAISON.

Le menu

(du marché)

29 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

26 €

ENTRÉE + PLAT

26 €

PLAT + DESSERT

uniquement le midi et hors week-end

PRIX NET ET
SERVICE COMPRIS.

PLATS SELON
ARRIVAGES DE SAISON.

Les minots

(du comptoir)



sans chichi,
plein de
gourmandise

Les Minots

13 €

2 goujonnettes de poulet et pommes de terre rôties
Notre fameuse mousse au chocolat
Sirop au choix

grandir,
c'est d'abord
bien manger

PRIX NET ET
SERVICE COMPRIS.

PLATS SELON
ARRIVAGES DE SAISON.

Les boissons
(du comptoir)

(mocktails sans alcool)

5 € **JARDIN**
Jus de tomate, citron jaune, sel de céleri, tabasco, poivre

9 € **LE CRÉPUSCULE**
Purée de passion, jus de mangue, cramberry, citron vert

9 € **L'APHRODISIAQUE**
Purée de framboise, jus de pomme, citron vert, ginger beer

(cocktails)

13 € **MULE** 20 cl
Kiev / Jamaican / London
Ginger beer, citron vert

13 € **MOJITO** 25 cl
Havana ambré Especial 5 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraiche, eau gazeuse

11 € **NOS SPRITZ** 20 cl
Aperol, Limoncello, Campari, St Germain

12 € **CAÏPIRINHA** 8 cl
Cachaça, citron vert, sucre de canne

(cocktails signatures)

14 € **ALIZÉE** 14 cl
Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, colombo, ananas, eau pétillante

14 € **EMBRUN** 14 cl
Gin, jus de citron, nectar de pêche, sirop de sucre de canne

14 € **VERGER** 10 cl
Vodka, jus de citron, sirop de miel, jus de pomme, feuilles de menthe, ginger beer, une petite branche de romarin

(l'apéro)

6 € **KIR (PÊCHE, MÛRE, CASSIS)** 12 cl

7 € **MARTINI BLANC OU ROUGE** 14 cl

8 € **COUPE DE PROSECCO** 12 cl

12 € **COUPE DE CHAMPAGNE**

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les boissons
(du comptoir)

(bières)

(bouteille)

7 € **CORONA** 33 cl

7 € **FADA IPA** 33 cl

(pression)

4,5 € **STELLA ARTOIS** 25 cl

8,5 € **STELLA ARTOIS** 50 cl

6 € **TRIPLE KARMELIET** 25 cl

11 € **TRIPLE KARMELIET** 50 cl

(softs)

3 € **SIROP**
Menthe verte, citron, pêche, grenadine, fraise, orgeat, violette

4 € **DIABOLO**
Menthe verte, citron, pêche, grenadine, fraise, orgeat, violette

4 € **SODAS** 25 cl
Pepsi, pepsi max, orangina, oasis tropical

4 € **JUS DE FRUITS**
Pomme, ananas, mangue, orange

4 € **THÉ GLACÉ MAISON**

3 € **PERRIER**

6 € **VITTEL** 1 L

6 € **SAN PELLEGRINO** 1 L

(cafés)

2,5 € **ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ, CAFÉ NOISETTE**

4,5 € **DOUBLE ESPRESSO, CHOCOLAT VIENNOIS, THÉ INFUSION**

12 € **IRISH COFFEE**

4 € **CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD**

5 € **CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS**

6 € **CAFÉ FRAPPÉ**

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DOMAINE DE LA MER, 364 BD D'ALSACE LORRAINE, 83400 HYÈRES
@COMPTOIR DE NOE / NOE.BARTAPAS@GMAIL.COM
WWW.DOMAINEDELAMER.COM