

# 220

# LA TABLE DU 220

RESTAURANT

• SOCIAL FOOD & BAR •

“Cibus est vita, vita est gaudium”

## MENU DU JOUR sur ardoise

PLAT DU JOUR + CAFÉ  
ET SA DOUCEUR GLACÉE **19,50€**

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT **25 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **30 €**

*Boissons non comprises*

## Les spécialités du 220

### Entrées

**La crevette**  
Crevette vapeur snackée, laquage agrumes & romarin, artichauts confits, mayo anchois **10 €**

**La truite**  
Gravelax de truite, tarama de cabillaud, croquant à l'encre de seiche **9 €**

### Plats

**Le bœuf**  
Noisette de filet de bœuf, jus corsé au vin rouge, pomme de terre fondante, pétales d'oignon **25 €**

**La rascasse sebaste**  
Filet de poisson, pommes de terre grenailles, estragon & câpres **22 €**

### Desserts

**Le fromage**  
Sélection de la fromagerie « La Maison des Bons Fromages » du Cannet-des-Maures **9 €**

**Le pralin**  
Choux, crème légère façon Paris-Brest **9 €**

**Menu enfants** 12 €  
Jusqu'à 12 ans  
Steak haché ou Fish & Chips  
Frites ou légumes en accompagnement  
1 sirop à l'eau  
2 boules de glace ou compote ou yaourt.

### SOIRÉE ÉTAPE

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

SUPPLÉMENT + 7€ :

3 PLATS OU 1 SPÉCIALITÉ DU 220

### ENTRÉES

**Entrée du jour** **8 €**

**L'œuf meurette** **9 €**  
Œuf poché, sauce vin rouge, champignons de Paris, oignons grelots, lardons, croûtons.

**Le Saint-Marcellin** **8 €**  
Cromesquis de Saint-Marcellin, croûte de noix, herbes fraîches.

**Le petit pois** **8 €**  
Gaspacho de petit pois, brunoise de coppa, huile de livèche.

**Le poireau** **8 €**  
Financier olive noire & thym, poireaux fondants.

### PLATS

**Plat du jour** **17 €**

**Le poulet** **21 €**  
Poitrine de poulet à la cacahuète, riz croustillant, farce fine & roquette

**Le cochon** **20 €**  
Côte de cochon à la tapenade, carottes glacées au miel, crémeux maïs, jus au thym

**Le cabillaud** **23 €**  
Pavé de cabillaud en croûte de citron

**Le tartare traditionnel** **19 €**  
Viande de boeuf, frites maison, mesclun jeune pousse.

**Les gnocchis** **19 €**  
Gnocchis poêlés, jus de viande, pancetta croustillante, parmesan, roquette

**La César du 220** **19 €**  
Romaine, poulet, anchois, parmesan, croûtons, pickles d'oignon rouge

**Le burger provençal** **21 €**  
Pain toasté, steak haché, coppa, tomate au thym, oignon, mozza, mayo pesto

### DESSERTS

**Dessert du jour** **8 €**

**La pomme** **9 €**  
Croustillant sablé, pomme confite au caramel, praliné noix de pécan

**Douceur Jivara** **9 €**  
Crème brûlée au chocolat au lait

**Le royal** **9 €**  
Trianon chocolat, dacquoise noisette, praliné, mousse chocolat

**La pistache** **9 €**  
Financier pistache, glaçage rocher, ganache pistache

**Glaces & sorbets** **9 €**  
Sélection de notre maître glacier

Liste des allergènes sur demande

Demandez la carte **La Cave du 220** et n'hésitez pas à nous solliciter pour vos accords mets-vins

# LA TABLE DU 220

*"Cibus est vita, vita est gaudium"*



# 220

RESTAURANT

• SOCIAL FOOD & BAR •

