



TAPAS

Tarif par personne / Price per person

Jambon ibérique Bellota-Bellota 100% Iberico, confit de tomates, pain grillé à l'huile des Baux de Provence – 44€

Bellota-Bellota, 100% Iberian ham, candied tomatoes, toast with olive oil from les Baux de Provence

Anchois Boquerones, marinés au vinaigre de la Maison Kaviari – 23€

Anchovies marinated in vinegar from Maison Kaviari

Frites de panisse niçoise au thym frais – 18€

Pannisse from Nice with fresh thyme

Verrine de tarama à la truffe de la Maison Kaviari, pain grillé – 24€

Tarama verrine with truffle from Maison Kaviari, toast

Focaccia comme on l'aime en Provence, tomate, olives noires, thym, servie tiède – 18€

Provençal focaccia, tomatoes, black olives, thym, served warm

Bruschettas du bout des doigts aux anchois, tomates, ail, basilic – 21€

Bruschettas with anchovy, tomatoes, garlic, basil

Cœur de saumon fumé norvégien, pain toasté, citron – 23€

Norwegian smoked salmon tenderloin, toast, lemon

UN PEU DE FRAÎCHEUR

Cœur de saumon fumé - 46€

Impérial Norvégien taillé épais, sucrine, vinaigrette d'agrumes, crème épaisse à la graine de fenouil

Thick slice of imperial norwegian smoked salmon, sucrine, citrus dressing, thick fennel cream

SEZZ- au vert - 28€

Quinoa, concombre, avocat, courgettes, graines de courges, basilic

Quinoa, cucumber, avocado, zucchinis, pumpkin seeds, basil

Focaccia - 18€

Comme on l'aime dans le Sud, tomate, thym, olives, servi tiède, huile des Baux de Provence, mesclun

Focaccia, typical of the south of France, tomato, thyme, olives, oil from "Les Baux de Provence", mesclun salad, served warm

Salade SEZZ-art - 29€

Poulet Label Rouge grillé, sucrine, parmesan, œufs, sauce César, tomates cerise

SEZZ-art salad, Label Rouge grilled chicken, sucrine, parmesan cheese, eggs, Caesar dressing, cherry tomato

Carpaccio de poulpe - 39€

Rafrâichi au citron vert, avocats, câpres, copeaux de parmesan

Octopus carpaccio, lime, avocado, capers, slices of parmesan

Œuf de poule BIO - 75€

Mi-cuit, caviar Osciètre Prestige, mayonnaise d'herbes, râpé de citron

Half cooked organic eggs, Osciètre caviar, herb's mayonnaise, lemon zest

SUR LE POUCE

Jambon ibérique - 44€

Bellota-Bellota 100% Iberico, pain grillé, confit de tomates au basilic varois

Bellota-Bellota, 100% Iberian ham, toast, candied tomatoes with varois basil

Club Sandwich - 26€

A la volaille, œufs, sauce cocktail, tomate, salade, tomates, frites fraîches maison

Club Sandwich, poultry, egg, cocktail sauce, tomato, salad, home-made fresh French fries

Sezz Burger - 32€

Beuf charolais, oignons confits, poitrine de porc grillée, pickles, Comté affiné, frites fraîches maison

Sezz Burger Charolais beef, candied onions, grilled bacon, pickles, matured Comté cheese home-made fresh French fries

VEGETARIEN

Pasta Mezzi - 25€

Rigatoni N°51, tomate cerise, basilic varois, parmesan râpée à votre table, un peu, beaucoup, passionnément

Rigatoni N°51, cherry tomatoes, varois basil, grated parmesan in front of you a little, a lot or passionately

Ratatouille de légumes de Pays - 19€

Confits aux herbes fraîches de notre région varoise, servie dans un plat en fonte

Ratatouille candied with fresh herbs from the Var

Club Végé-Sezz - 29€

Pain noir au charbon actif, tomates, concombre, basilic, tofu BIO, crème de curry, salade

Blackened bread, tomatoes, cucumber, basil, organic tofu, curry cream, salad

KIDS

Tomates cerises grappes de Pays en salade - 14€ 

Salad of cherry tomatoes from the country

Suprême de poulet rôti Label Rouge, frites maison, jus de volaille rôtie - 24€

Roasted Label Rouge chicken supreme, home-made French fries, juice

Filet de Loup à la plancha, ratatouille de légumes de saison au basilic - 26€

Sea bass filet « à la plancha », seasonal ratatouille with basil

GARNITURES *servies dans nos plats en fonte*

Assiette de frites maison - 14€ 

Home-made French Fries

Pâtes Mezzi-Rigatoni nature, parmesan ou tomates - 19€ 

Pasta Mezzi-Rigattoni, parmesan or tomatoes

Ratatouille de légumes confits au basilic varois - 16€ 

Candied vegetable ratatouille with basil from the Var

Pomme purée montée au beurre - 15€ 

Buttered mashed potatoes

VIANDES

Epaule d'agneau de Provence pour deux (de 12h30 à 14h30) – 55€ par personne

Confite au four aux aromates, découpée devant vous, légumes de saison en poêlon à l'ail doux, romarin du jardin

Shoulder of lamb slowly cooked in the oven with herbs, seasonal vegetables with garlic and rosemary -

For 2 people

Volaille Label Rouge (de 12h30 à 14h30) – 37€

Rôtie au beurre de sauge de notre jardin, artichauts poivrade

Red Label roasted chicken with butter and sage from our garden

POISSONS

Dorade (de 12h30 à 14h30) – 46€

Grillée, tomates grappes « au plat », oignons confits, citrons grillés, câpres, huile des Baux de Provence

Grilled sea bream, tomatoes, candied onions, grilled lemons, capers, oil from "les Baux de Provence"

Queues de gambas (de 12h30 à 14h30) – 45€

Rôties au beurre d'ail, poivrons rouges au four, chorizo doux

Gambas tails roasted with garlic, red peppers, sweet chorizo

Saint-Pierre – 45€

En Parmentier, gratiné à l'ail doux, olives noires, mesclun de Pays

John Dory shepherd's pie with garlic, black olives and mesclun salad

DESSERTS

Tiramisu - 19€

Poudre de cacao, biscuit café

Tiramisu, cocoa powder, coffee biscuit

Pavlova - 22€

Fruits rouges, sorbet basilic

Red fruit pavlova, basil sorbet

Fruits frais - 23€

Tranchés finement, rafraîchis à la menthe varoise

Sliced fresh fruit with mint from the Var

Glaces et sorbets MAISON - 18€

Sélection de parfums au choix, 3 boules

Home-made ice-cream and sorbet, selection of flavors, 3 scoops

Eclair au chocolat - 21€

Pralin, noisettes

Chocolate éclair, praline, hazelnut

Assiette de fraises varoises - 20€

A déguster du bout des doigts, crème fouettée vanille

Strawberries from the Var, whipped vanilla cream

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont nets et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande



« Our dishes are prepared with fresh and seasonal products, we reserve the right for quality reasons and depending on the delivery to modify the content »

Service and taxes included - Allergens list available on demand

VINS

Rosé

2021	Côtes de Provence- Domaine Tropez	65
2020	IGP Var - Fondugues Pradugues « Eau de Source »  Vin Biologique	70
2020	Côtes de Provence- Château des Marres « 2S »	80
2020	Côtes de Provence- Château Minuty « Rosé et Or »	85
2020	Côtes de Provence- Château Barbeyrolles « Pétale de Rose »	90

Blanc

2021	Côtes de Provence- Domaine Tropez	65
2019	Côtes de Provence – Gavaisson « Inspiration »  Vin Biologique	75
2019	Saint-Joseph « Mairlant »- François Villard	85
2019	IGP Var Château des Marres « 2S »	80
2018	Chablis 1er Cru « Troëmes » - Domaine d'Henri	100
2020	VDF - Château Léoube « Singulier Blanc »  Vin Biologique	140
2018	Chassagne-Montrachet- Jean Chartron	200

Rouge

2019	Côtes de Provence – Domaine Tropez	65
2020	IGP Var - Fondugues Pradugues « Rouge D'Ete »  Vin Biologique	70
2019	Côtes de Provence - Château des Marres « 2S »	80
2007	VDT – Minna  Vin Biologique	150
2017	Volnay 1er Cru- Georges Lignier	160
2019	Saint-Joseph - Bernard Gripa	120
2017	Saint-Julien - Connetable de Talbot	115

Les vins au verre (12cl)

Les Vins de Champagne

N.M	Mœt et Chandon Brut	25
N.M	Mœt et Chandon Ice Impérial	28
N.M	Mœt et Chandon Ice Impérial rosé	28
2013	Mœt et Chandon Vintage	30
2013	Mœt et Chandon Rosé Vintage	36
2010	Dam Pérignon	50
2012	Dam Pérignon	48

Les Vins Blancs

2020	Côtes de Provence Domaine Tropez	12
2020	VDF - Revelette « Pur »  Vin Biologique	14
2016	Bourgogne « Cuvée Saint-Vincent » - Vincent Girardin	20

Les Vins Rosés

2020	Côtes de Provence- Château Paquette «Angélico»  Vin Biologique	12
2020	Côtes de Provence- Château Minuty « Cuvée 28 l »	20

Les Vins Rouges

2018	IGP - Bouches du Rhône – Villa Minna  Vin Biologique	20
2018	Aloxe-Corton 1er Cru- Domaine Lebreuil	30

Les Vins de Dessert

2016	Vouvray- Domaine Vincent Carême  Vin Biologique	17
------	--	----

Les Vins De Champagne (75cl)

N.M. Moët et Chandon Brut Impérial	135
N.M. Moët et Chandon Ice Impérial	140
N.M. Moët et Chandon Ice Impérial Rosé	145
N.M. Moët et Chandon Rosé Impérial	165
2013 Moët et Chandon Grand Vintage	170
2006 Moët et Chandon Grand Vintage	225
2013 Moët et Chandon Grand Vintage Rosé	250
2010 Dom Pérignon	400
2012 Dom Pérignon	380
1990 Moët et Chandon Grand Vintage	420
1995 Dom Pérignon Cœnothèque	990
1995 Dom Pérignon Plénitude P2 Rosé	1250

Caféterie

Expresso/double	8/12
Brésil Sul de Minas	8
Cuba	8
Ristretto	8
Blue Mountain de la Jamaïque	10

Thés & Infusions du Palais des Thés

Darjeeling, Earl Grey, Sencha,	8
Verveine, Camomille, Tilleul, Menthe fraîche	8

Soft drinks (25 à 33cl)

Coca-cola, Coca-cola zéro, Citronnade Maison	8
Three Cents Tonic Water, Aegean Tonic, Pink Grapefruit Soda, Ginger Beer	8
Orangina	8
San bitter	6
Red bull	10

Jus de fruits Alain Milliat (33cl)

Ananas, Pomme, Fraise, Framboise, Tomate rouge, Mangue, Poire, Carotte, Grenade	8
---	---

Jus de fruits pressés

Orange, Pamplemousse, Citron, Citron vert	10
---	----

Eaux minérales naturelles

Eau 808 (75cl)	10
Eau 808 (40cl)	6

Eaux minérales naturelles avec adjonction de gaz carbonique

Eau pétillante 808 (75cl)	10
Eau pétillante 808 (40cl)	6