

BRASSERIE · PORT DE TOULON

La Réale

La Carte

SANS ALCOOL

Boissons Chaudes

Café	2 €
Noisette	2 €
Café allongé	2 €
Déca	2 €
Déca noisette	2 €
Déca allongé	2 €

À partir de 18h : 2,50 € (Café, Noisette, Café allongé, Déca et dérivés)

Tasse de lait	2,20 €
Pot de lait	0,50 €
Déca crème	3,80 €
Café crème	3,80 €
Double café	3,80 €
Double déca	3,80 €

Chocolat	3,80 €
Chocolat viennois	4,50 €
Cafés frappés	4,50 €
Café viennois	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte macchiato	5 €
Irish coffee	9 €
Thé au lait	3,80 €
Thé parfumé Dammann Frères	3,80 €

Retrouvez notre sélection de thé détaillée en fin de carte

Petit-Déjeuner

Tartine beurre, confiture + boisson chaude + jus d'orange

6,90 €

Tartine beurre, confiture + boisson chaude + jus d'orange + viennoiserie

7,90 €

Œufs brouillés, boisson chaude, jus d'orange

9,90 €

Tartine, boisson chaude, jus d'orange, viennoiserie + œufs brouillés

13,90 €

Cappuccino / Latte macchiato / Viennois +1 €
Supplément bacon +1 €
Supplément viennoiserie +2 €
Supplément orange pressée +2 €



SANS ALCOOL

Boissons Fraîches

Sirop enfant (15cl) ..... 1,50 €

Verre de lait (25cl) ..... 2,50 €

Sirop à l'eau (25cl) ..... 2,80 €

Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, pac, cassis, orgeat, cerise, anis, caramel, kiwi, violette, framboise, mûre, banane, melon, pamplemousse, noix de coco, Gambetta

Coca-Cola, Zéro, Cherry (33cl) ..... 4 €

Oasis (25cl) ..... 4 €

Fuze Tea pêche (25cl) ..... 4 €

Pago (20cl) ..... 4 €

ACE, fraise, tomate, abricot, banane, orange, poire, ananas, pomme, pêche, pamplemousse

Orangina (25cl) ..... 4 €

Schweppes Agrumes/Tonic (25cl) ..... 4 €

Sprite (25cl) ..... 4 €

Diabolo (33cl) ..... 4 €

Zilia Plate Naturelle (33cl) ..... 4 €

Zilia Gazeuse (33cl) ..... 4 €

Bitter San Pellegrino ..... 4,50 €

Fruits pressés (25cl) orange, citron ..... 5 €

Supplément sirop ..... 0,30 €

Mocktails

Virgin Piña Colada — 9 €
Jus d'ananas, sirop de coco, crème fouettée

Virgin Mojito — 9 €
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade

Virgin Mojito aux Fruits — 9 €
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade, purée de fruit (passion, ananas, mangue, fraise)

Virgin Spritz — 9 €
Italian Rosso (concentré d'oranges amères et sanguines), Tonic, Perrier

Vir'gin Tonic — 9 €
London Dry sans alcool (concentré de baies de genièvre), Tonic, citron vert, citron jaune

Bora Bora — 9 €
Jus d'ananas, jus de passion, jus de citron vert pressé, sirop de grenadine

Smoothies & Milk-Shakes

Smoothies — 7 €

Crazy Melon *(melon, mangue, fraise, fruits de la passion)*

Sunshine Power *(carotte, mangue, orange, citron)*

Coconut Fever *(lait de coco, ananas, banane)*

Pinky Groovy *(fraise, banane)*

Milk-Shakes — 8 €
1 à 2 parfums de glace au choix (se référer à la liste des parfums)

LE BAR

Cocktails

Bar à Spritz

9 € — **Spritz**
Aperol, Limoncello ou Campari (4cl), Prosecco (6cl), Perrier

10 € — **Pinky Spritz**
Liqueur Sarti Rossa fruit de la passion, orange sanguine et mangue (4cl), Prosecco (6cl), Perrier

Corsican Spritz
Mattei Cap Corse rouge ou blanc (4cl), Prosecco (6cl), Perrier

Clémentine Spritz
Liqueur de clémentine corse (4cl), Prosecco (6cl), Perrier

11 € — **Hugo Spritz**
Liqueur Fleur de Sureau (4cl), Prosecco (6cl), Perrier



Les Mules

Moscow Mule — 11 €
Vodka (6cl), ginger beer, citron vert

London Mule — 11 €
Gin (6cl), ginger beer, citron vert

Cuban Mule — 11 €
Rhum ambré (6cl), ginger beer, citron vert, angostura

Corsican Mule — 11 €
Mattei Cap Corse blanc (6cl), ginger beer, citron vert

Autres Cocktails

Ti Punch — 10 €
Rhum blanc (3cl), citron vert, sucre de canne

Caïpirinha — 10 €
Cachaça (4cl), sucre blanc, citron vert

Tequila Sunrise — 10 €
Tequila (6cl), jus d'orange, sirop de grenadine

Expresso Martini — 11 €
Vodka (4cl), expresso, liqueur de café

Pornstar Martini — 11 €
Vodka (4cl), citron vert, liqueur de passion, sirop de vanille

Sex on the Beach — 11 €
Vodka (4cl), jus de cranberry, jus d'orange, jus d'ananas, crème de pêche (2cl)

Piña Colada — 11 €
Rhum blanc (4cl), rhum ambré (2cl), jus d'ananas, sirop de coco, crème fouettée

Cosmopolitain — 11 €
Vodka (4cl), jus de citron vert, Cointreau (2cl), jus de cranberry

Mojito — 11 €
Rhum blanc (6cl), citron vert, sucre de canne, menthe, limonade

Mojito Jack Fire — 12 €
Jack Daniel's Fire (6cl), menthe, sucre de canne, limonade

Desperito XL — 14 €
Base mojito, Desperados renversé, menthe, citron vert, sucre de canne, rhum blanc (6cl)

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAVE À VINS

Les Vins

IGP Méditerranée — Côté Mer

Verre (12,5cl) **4 €** 1/4 (25cl) **7 €** Pichet (50cl) **13 €**

AOP Côtes du Rhône — Vieux Truffiers Rouge BIO

Verre (12,5cl) **6 €** Bouteille (75cl) **28 €**

IGP Côtes de Gascogne — Domaine de Tariquet, Blanc 1ères Grives

Verre (12,5cl) **6 €** Bouteille (75cl) **29 €**

IGP Var — Le Petit Breg, Domaine de Brégançon (Blanc, Rosé, Rouge BIO)

Bouteille (75cl) **23 €**

AOP Côtes de Provence — Cru Classé BIO, Château de Brégançon Cuvée La Réserve

(Blanc, Rosé, Rouge BIO)

Verre (12,5cl) **7 €** Bouteille (75cl) **35 €**

L'intemporalité des saveurs

Château de Brégançon — Cru Classé, La Réserve



DÉLICAT · COMPLEXE · AGRUMES

Dégustation — robe brillante et claire, nez élégant et raffiné, bouche vive et généreuse.
Arômes — fleurs blanches, poire, abricot.
70% Rolle · 30% Ugni-Blanc



FRAIS · GOURMAND · FRUITÉ

Dégustation — robe brillante et lumineuse, nez intense et fruité, bouche ample et salivante.
Arômes — fruits exotiques, pêche.
80% Grenache · 20% Cinsault



SOUPLE · FRAIS · SAVOUREUX

Dégustation — robe aux reflets rubis, nez expressif et intense, bouche fraîche et ronde.
Arômes — framboise, cerise, cacao.
90% Syrah · 10% Mourvèdre

Champagne

Champagne Piper-Heidsieck Brut

Bouteille (75cl) **80 €**

Ruinart Brut

Bouteille (75cl) **120 €**

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CAVE À SPIRITUEUX

Spiritueux

Les Rhums

Havana 3 ans (4cl)	8 €
Havana ambré (4cl)	8,50 €
Diplomatico (4cl)	9 €
Don Papa (4cl)	9 €
Zacapa 23 ans (4cl)	9 €

Les Whiskies

JB (4cl)	8 €
Paddy (4cl)	9 €
Chivas (4cl)	9 €
Jack Daniel's (4cl)	9 €
Jack Daniel's Jennesse Honey (4cl)	9 €
Glenfiddish (4cl)	9 €

Alcools Forts

Malibu (4cl)	8 €
Vodka (4cl)	8 €
Vodka Belvédère (4cl)	9 €
Tequila San José (4cl)	8 €
Cachaça (4cl)	8 €
Gin Gordon's (4cl)	8 €
Supplément soda	2 €

Les Digestifs

Get 27 (8cl)	9 €
Limoncello (8cl)	9 €
Cognac (4cl)	9 €
Armagnac (4cl)	9 €
Calvados (4cl)	9 €
Bailey's (8cl)	9 €
Myrte (6cl)	9 €

Apéritifs

Ricard, 51, Casanis, Cristal (2cl)	3,50 €
Kir au vin blanc (12cl)	5 €
Cassis, mûre, pêche ou framboise	
Martini blanc, rouge (8cl)	5 €
Mattei Cap Corse blanc ou rouge (8cl)	6 €
Suze, Campari (8cl)	5 €
Porto blanc, rouge (12cl)	5 €
Muscat blanc (12cl)	5 €
Prosecco (12cl)	7 €
Martini Gin (10cl)	9 €
Americano maison (10cl)	9 €
Negroni (10cl)	9 €

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Pressions

Pelforth Blonde (5°)
Bière blonde

25cl ..... 4 €
50cl ..... 8 €

Bière du moment
25cl ..... 4,50 €
50cl ..... 9 €

Affligem (6,7°)
Bière blonde d'abbaye

25cl ..... 4,50 €
50cl ..... 9 €

Mort Subite Kriek (4°)
Lambic rouge, bière belge de spécialité

25cl ..... 4,50 €
50cl ..... 9 €

Mort Subite Witte (5,5°)
Lambic blanche à fermentation spontanée

25cl ..... 4,50 €
50cl ..... 9 €

IPA Lagunitas (6,2°)
Américaine, ronde en bouche

25cl ..... 4,50 €
50cl ..... 9 €

Bouteilles

Heineken (5°)
Blonde d'origine hollandaise, fine et légère

33cl ..... 5 €

Desperados (5,9°)
Saveurs citronnées, relevée de notes épicées

33cl ..... 6 €

Pelforth Brune (6,5°)
Brune de caractère, miel, caramel et épices

33cl ..... 6 €

Heineken 0.0 (sans alcool)
33cl ..... 4,50 €

Monaco ou panaché (25cl) ..... 4 €
Monaco ou panaché (50cl) ..... 8 €
Fada Triple artisanale *(Toulon)* 33cl ..... 6 €
Fada Double IPA *(Toulon)* 33cl ..... 6 €
Pietra 33cl ..... 6 €

Cidre

Bouteille Fils de Pomme Brut (33cl) ..... 6 €
Bouteille Kerisac Brut ou Doux (75cl) ..... 16 €

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

POUR COMMENCER

Entrées à Partager *(ou pas)*

Pinsa

L'alternative romaine de la pizza : une pâte unique et aérienne à base de trois farines (blé, riz et soja), longuement fermentée pour un maximum de légèreté et de digestibilité. Croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

Melanzane 13,50 €
Sauce tomate, stracciatella, aubergines grillées, pesto, parmesan AOP et roquette

Regina 13,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons

Parma 14,50 €
Sauce tomate, stracciatella, jambon cru, pesto, parmesan AOP et roquette

Tartufata 15,50 €
Crème de truffe, jambon blanc à la truffe, parmesan AOP et roquette



Burratina

Sauce pesto, petits pains pinsa grillés 9 €

Les Planches

Charcuterie & fromage, Corse et Italien

Petite Planche 17 €

Grande Planche 27 €



LES STARS DE LA CARTE

Pâtes

Raviolis au Pesto 15,90 €
Raviolis frais farcis à l'aubergine et à la ricotta, basilic, aubergines grillées, parmesan AOP, ail

Mezzi Rigatoni Tomate Basilic 15,90 €
Sauce tomate basilic, ail, parmesan AOP et 1/2 burratina

Carbonara 17,90 €
La véritable carbonara, jaune d'œuf, guanciale, parmesan AOP

Gnocchi à la Truffe 18,90 €
Crème tartufata, parmesan AOP, huile de truffe, jambon blanc à la truffe

Pappardelle à l'Encre de Seiche 18,90 €
Crème d'anchois, seiches flambées au pastis, persil, parmesan AOP et poutargue

RISOTTO

Risotto Terre et Mer 19,90 €
Champignons, calamars, moules, crevettes, persil, parmesan AOP et poutargue

Demandez notre suggestion du moment (Pâtes et/ou Risotto)

CRÊPERIE

Galettes

Accompagnées de salade verte

L'Emmental — 8,90 €
Fromage

La Classique — 10,50 €
Jambon, fromage

La Complète — 12 €
Jambon, œuf, fromage

La Royale — 12 €
Jambon, fromage, champignons

La Guémené — 13 €
Andouille, 2 œufs, fromage

La Fromagère — 13,50 €
Fromage, mozza râpée, roquefort, chèvre

L'Italienne — 14 €
Jambon cru, mozza râpée, tomates séchées, parmesan, pesto, pignons

La Bergère — 14 €
Chèvre, fromage, œuf, lard, miel, noix

L'Américaine — 14 €
Cheddar râpé, poulet, lard, sauce barbecue, 2 œufs

Supplément œuf 1,50 € · Un cidre avec votre galette ? Voir Boissons, Bières & Cidre

SUR LE POUCE

Omelettes

Accompagnée de salade verte

Nature ..... 9,50 €

Fromage ..... 10,50 €

Champignons ..... 10,50 €

Jambon ..... 10,50 €

Jambon fromage ..... 11,50 €

Jambon, champignons, fromage ..... 12,50 €

FRAÎCHEUR

Salades

Prix unique 17 €

Salade César
Émincés de filet de poulet, œufs durs, croûtons, parmesan, copeaux de Grana Padano, pancetta grillée, sauce maison

Salade Caprese
Roquette, tomates côtelées tricolores, burratina, pesto, pignons, basilic

Chèvre Chaud
Salade, toast de chèvre, miel, lardons, œuf dur, tomate, noix

Salade Niçoise
Thon, haricots verts, œuf dur, tomate, olives dénoyautées



LE SUCRÉ

Crêpes & Gaufres Bruxelloises

Sucre	4 €
Confiture (fraise, abricot)	5 €
Miel	5 €
Crème de marron	5,50 €
Nutella®	5,50 €
Caramel beurre salé	5,50 €
Chocolat fondu maison	5,50 €
Nutella®, banane, coco	6 €

Martiniquaise — 8,50 €
Banane, Nutella®, 1 boule noix de coco, noix de coco râpée

Norvégienne — 8,50 €
1 boule vanille, chocolat fondu

Fraises — 8 €
Fraises, chantilly, amandes effilées

Banane — 8 €
Banane, amandes effilées, chantilly

Supplément crème fouettée 1,50 €

Glaces

Composez votre coupe — se référer à la liste des parfums

1 Boule	2 Boules	3 Boules
2,80 €	5,50 €	7,50 €

Supplément chantilly 1,50 €

Nos coupes composées

Coupes glacées	9,90 €
Coupes glacées alcoolisées	11,90 €

Voir notre carte pour l'ensemble des coupes

Desserts

Café Gourmand
Assortiment de mignardises
8 €

Brioche Perdue
Caramel beurre salé, boule de glace vanille
7,50 €

★★★★★

Votre café *vous est offert*

Laissez-nous un avis Google et montrez-le à l'équipe : un expresso vous est offert pour toute consommation d'un repas.

SANS ALCOOL

Notre Sélection de Thés

Dammann Frères

Thés Verts

Gunpowder
Ce thé évoque la préparation du thé à la menthe du Maghreb.

Jasmin
Produit à partir d'un thé vert de belle qualité, mêlé à des fleurs fraîches de jasmin.

Menthe
Un thé vert, des feuilles de menthe, et un arôme naturel menthe « Nanah ».

Miss Dammann
Création mêlant thé vert et gingembre, au citron et au fruit de la passion.

Jaune Lemon
Thé vert sencha à la citronnelle, citron vert et citron doux, associés au gingembre.

Bali
Notes fraîches, fleuries et fruitées, parfumé au litchi, pamplemousse, pêche et pétale de rose.

Thés Noirs

4 Fruits Rouges
Thés noirs aux parfums de fruits rouges, arômes cerise, fraise, framboise et groseille.

Breakfast
La rencontre des thés de Ceylan, de Darjeeling et d'Assam.

Darjeeling
Ce Darjeeling provient des contreforts de l'Himalaya.

Earl Grey
Le plus réputé des thés aromatisés mêle des thés noirs à la finesse de la bergamote de Calabre.

Christmas
Thé noir qui associe les saveurs de l'orange et de l'ananas à celle du caramel.

Vanille
Mélange de thés de Chine et de Ceylan, parfumé à l'arôme vanille, morceaux de gousse de vanille.

Infusions

Camomille
Son infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas.

Menthe Poivrée
Connue pour son odeur puissante (menthol), son infusion est largement appréciée.

Tisane du Berger
Tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger.

Caramel
Les notes naturellement veloutées du thé Oolong s'allient à celles d'un arôme caramel.

Fidji
Cette tisane mêle la fraîcheur de la citronnelle à la vivacité du gingembre et du citron vert.

Verveine
Infusion aux notes fraîches et citronnées, traditionnellement appréciée en fin de repas pour ses vertus apaisantes.