



# Restaurant La Cigale

Best Western Plus Hyères Côte d'Azur\*\*\*\*

**Ouvert 7/7**

**12h à 14h**

**19h30 à 21h45**

"Taxes et service compris"  
*"Net rates, taxes and service included"*



# Nos Menus

Composez vous-même votre menu selon vos envies.  
Au choix parmi la carte hors Planchette Provençale

## Menu Plaisir à 25€

Plat, café et petite douceur

## Menu La Cigale à 35€

Entrée, Plat

ou

Plat, Dessert

## Menu Gourmand à 45€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Dans un souci de qualité, tous nos menus sont élaborés à partir de produits frais et de saison.

"Taxes et service compris"  
*"Net rates, taxes and service included"*



# Nos assiettes fraîcheur



	Petite	Grande
Rosace de melon au jambon cru, espuma de jambon mesclun et croûtons <i>Melon rosette with cured ham, espuma of mesclun ham and croutons</i>	13€	18€
Saumon d'Écosse façon gravlax, salade de légumes croquants mousse wasabi et pain aux céréales <i>Gravlax-style Scottish salmon, crispy wasabi mousse vegetable salad and cereal bread</i>	14€	19€
Trilogie de tomate de nos producteurs, burrata au pesto et réduction balsamique <i>Tomato trilogy from our producers, pesto burrata and balsamic reduction</i>	13€	18€
Mille-feuilles croustillant à l'avocat, mesclun, granola salé, agrumes et dés de saumon <i>Crispy mille-feuilles with avocado, mesclun, salted granola, citrus and diced salmon</i>	13€	18€
Planchette provençale Fougasse, pissaladière, poivrons aux anchois, filet de poulet persillade, gaspacho de tomate aux fruits d'été, jambon cru avec son espuma, chèvre du producteur, rouille et tapenade <i>Fougasse, pissaladière, peppers with anchovies, parsley chicken fillet, tomato gazpacho with summer fruits, cured ham with espuma, goat from the producer, rust and tapenade</i>	18€	26€



"Taxes et service compris"  
"Net rates, taxes and service included"



## Les Viandes

- Côte de veau rôti (250gr), jus cardamone au vinaigre de xérès, Tian provençal et pommes de terre grenaille 28€  
*Roasted veal rib (250gr), cardamone juice with sherry vinegar, tian provençale and potatoes*
- Magret de canard (300gr) au miel de pays et aux épices, pomme Anna et pêche rôtie 26€  
*Duck breast (300gr) with honey and spices, Anna apple and roasted peach*
- Tartare de bœuf au pesto, pignons, potatoes et mesclun 24€  
*Beef tartare with pesto, pine nuts, potatoes and mesclun*

## La Criée

- Médallions de lotte au jus de bourride et tarte fine de légumes confits 28€  
*Monkfish medallions with bourride juice and fine tart of candied vegetables*
- Lomo de thon saisi au sésame, piperade de poivrons, vinaigrette au soja et légumes croquants 27€  
*Tuna lomo with sesame, pepper piperade, soy vinaigrette and crunchy vegetables*

## Végétarien

- Risotto aux légumes et aux champignons  
*Risotto with vegetables and mushrooms*



18€

"Taxes et service compris"  
"Net rates, taxes and service included"

# Les Gourmandises

Brousse Du Rove AOP au miel de pays et fruit du moment <i>Rove AOP goat cheese with local Horney and fruit of the moment</i>	12€
Crousti-fondant au chocolat au lait et crème lactée au citron vert <i>Crunchy milk chocolate fondant and lime milk cream</i>	12€
Griottes confites au vin de pays, crumble de cacao et crémeux à la pistache <i>Country wine candied cherries, cocoa crumble and creamy pistachio</i>	12€
Craquelin de cacahuète aux amandes, compotée d'abricot et son sorbet <i>Peanut Almond Cracker, Apricot Compote and Sorbet</i>	12€
Soufflé glacé au grand Marnier, orange et granola maison <i>Frozen pudding with Grand Marnier, orange and homemade granola</i>	12€



"Taxes et service compris"  
"Net rates, taxes and service included"