



LE VAUBAN



RESTAURANT
PIZZERIA
BRASSERIE
HÔTEL **

HOTEL-RESTAURANT-LEVAUBAN.COM



*Le Vrai goût
des bonnes Choses...*



les grandes entrées & salades de saison



Salade de Bûches de Mozzarella panées.....	18 €
<i>Salades Mixtes, Tomates Jaunes, Bâtons de Mozzarella Panés Maison, Avocats</i>	
Salade de Gésiers de Canard	20 €
<i>Salades Mixtes, Tomates Jaunes, Pommes de Terre, Gésiers de Canard, Croûtons</i>	
Salade de Chèvre chaud	18 €
<i>Salades Mixtes, pommes chaudes, chèvre sur croûtons chauds, tomates</i>	
Salade César	20 €
<i>Salades Mixtes, Tomates Jaunes, Croûtons, Blanc de Volaille, Œuf, Copeaux de Parmesan, Sauce César</i>	
La Planche du Vauban	21 €
<i>Jambon Cru, Coppa, Terrine de la semaine, Saucissons, Sanguins, Fromage de chèvre Frais, Fromage de Chèvre au Thym</i>	



les petites entrées et salades

Deux Rollmops	6 €
<i>Filets de harengs, marinade au vinaigre et aromatisée</i>	
Un Feuilleté au foie gras.....	7 €
<i>sur un lit de salade mixte de Gattières</i>	
Un Feuilleté de saumon à la crème de poireaux.....	7 €
<i>sur un lit de salade mixte de Gattières</i>	
Un Feuilleté de noix Saint-Jacques avec Corail.....	7 €
<i>sur un lit de salade de Gattières</i>	



Le Menu Enfants 9.50 €

Viande Hachée Frites ou Pâtes maison
ou
Nuggets Frites ou Pâtes maison
ou
Spaghettis au beurre
-
Dessert glacé de la semaine



les pâtes fraîches & maison

Raviolis façon Niçoise, sauce à la Daube.....	20 €
Raviolis à la courge, sauce aux noix.....	20 €
Raviolis aux épinards, sauce Pesto.....	19 €
Demi-lune au basilic frais, Pesto.....	20 €
Demi-lune à la Ricotta, sauce Italienne.....	18 €
Gnocchis pommes de terre.....	15 €
<i>Sauce au choix : Beurre, Poivre ou Roquefort</i>	
Gnocchis épinard - tomate.....	17 €
Gnocchis au Basilic frais.....	18 €
Gnocchis à la courge, sauce aux noix.....	18 €
Gnocchis à la Truffe, Burrata 50gr.....	27 €



les suggestions du vauban

Entrecôte (250gr) grillée beurre Maître d'hôtel	19 €
<i>Frites maison, salade, ratatouille maison ou légumes du jour</i>	
Entrecôte (250gr) sauce au roquefort	21 €
<i>Frites maison, salade, ratatouille maison ou légumes du jour</i>	
Entrecôte (250gr) sauce aux poivres.....	21 €
<i>Frites maison, salade, ratatouille maison ou légumes du jour</i>	
Tartare de bœuf à la Truffe (200 gr).....	20 €
<i>viande de bœuf hachée le jour avec un mélange de Truffe, Salades et frites maison</i>	
Tartare de bœuf avec oeuf (200 gr).....	19 €
<i>viande de bœuf hachée le jour avec sauce et frites maison</i>	
Trio de tartare.....	19 €
<i>Petit Tartare Traditionnel, Petit Tartare au Roquefort, Petit Tartare de Tapenade, Frites maison.</i>	
Carpaccio de Boeuf.....	19 €
<i>finer tranches de bœuf, basilic, parmesan, frites maison</i>	



les spécialités du Vauban

Camembert au Four.....	16 €
<i>Camembert au Lait Cru, Croûtons, Frites Maison, Salades</i>	
Camembert au Four, Charcuteries Variées	22 €
<i>Camembert au Lait Cru, Croûtons, Frites Maison, Salades, Charcuteries</i>	
Camembert au Four, Charcuteries Variées Façon Alsace.....	21 €
<i>Camembert au Lait Cru, Croûtons, Frites Maison, Salades, Charcuteries, Ail, Léger Puits de Vin Blanc</i>	
Daube de Tagliatelles Fraîches Maison.....	20 €
Spaghettis frais de la Mer.....	25 €
<i>Gambas, Encornets, Moules, Poulpe, Calamars</i>	

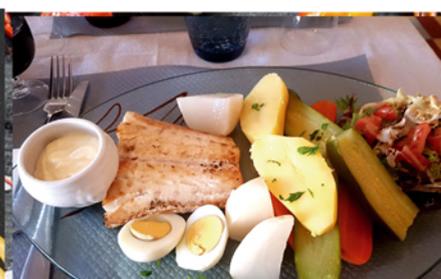
les burgers du Vauban



Le Burger Maréchal	16 €
<i>180 gr de viande hachée du jour, fromage, sauce, œuf, frites maison</i>	
Le Burger Paysan	16 €
<i>180 gr de filet de poulet pané maison, fromage, sauce, frites maison</i>	
Le Burger de la Mer.....	17 €
<i>180 gr de filet de cabillaud pané maison, fromage, sauce, frites maison</i>	
Le Burger Végétarien.....	16 €
<i>Steack de Légumes, Avocats, Maïs, Omelette, Tomates, Epice Guacamole, Curry, frites Maison, Salade</i>	
Le Burger double Mac DEKEN.....	24 €
<i>300 gr Viande Hachée du Jour, Double Fromage, Sauce Barbecue, Oignons Crispy, Frites Maison, Salade</i>	

les suggestions de la mer

Moules à la marinière.....	16 €
<i>Moules, oignons, ail, beurre, vin blanc</i>	
Moules au curry	16 €
<i>Moules, oignons, ail, beurre, vin blanc, pâte de curry</i>	
Moules à la crème	16 €
<i>Moules, oignons, ail, beurre, vin blanc, crème fraîche épaisse</i>	
Truite du Cians.....	18 €
<i>300 Grammes environ.</i>	
Mille Feuilles de Tartare de Saumon.....	16 €
<i>Saumon à l'Aneth citronné, Mangue, Avocat, Tomates Cubes</i>	
Fritto Mixto.....	19 €
<i>Crevettes, poissons, poulpe, calamars, frites maison, salades</i>	



les pizzas du vauban



Marguerite	12 €
<i>tomate, fromage de mozzarella, olives, ail persillé</i>	
Napolitaine	13 €
<i>tomate, fromage de mozzarella, anchois, olives, herbes de Provence, ail persillé</i>	
Reine.....	13 €
<i>tomate, jambon, champignons frais, olives, fromage de mozzarella, ail persillé</i>	
4 saisons	14 €
<i>tomate, jambon, champignons frais, cœur d'artichaud marinés, olives, fromage de mozzarella, ail persillé</i>	
4 fromages	16 €
<i>Tomate, cheddar, comté, Roquefort, fromage de Mozzarella, ail persillé</i>	
Chèvre et miel	16 €
<i>Tomate, fromage de Mozzarella, chèvre, miel, olives</i>	
Roquefort.....	16 €
<i>Tomate, Fromage de Mozzarella, Roquefort, noix, olives, ail persillé</i>	
Saumon Fumé	16 €
<i>Crème fraîche, Fromage de Mozzarella, saumon fumé, citrons, olives, ail persillé</i>	
Reblochon	16 €
<i>Crème fraîche, Fromage de Mozzarella, lardons, pommes de terre, Reblochon, olives, ail persillé</i>	
Végétarienne.....	16 €
<i>Tomate, Fromage Mozza, champignons, artichauts, tomates fraîches, poivrons, aubergines, olives, ail persillé</i>	
Jambon Cru	16 €
<i>Tomate, Fromage de Mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, olives, ail persillé</i>	
Chorizo poivrons	16 €
<i>Tomate, Fromage de Mozzarella, poivrons chorizo, olives, ail persillé</i>	
Cannibale	16 €
<i>Tomate, Fromage de Mozzarella, viande hachée, oignons confits, œuf frais, olives, ail persillé</i>	
Mexicaine.....	16 €
<i>Tomate, Fromage Mozza, maïs, poivrons, avocat, poulet mariné, olives, ail persillé</i>	
Kebab	16 €
<i>Crème fraîche, Fromage Mozza, kebab de volaille, oignons, salade, tomates, sauce pita</i>	
Fruits de Mer Neptune	16 €
<i>Tomate, Fromage Mozza, fruits de mer, thon, crevettes, moules, citron, olives, ail persillé</i>	
Corse	16 €
<i>Tomate, Fromage de Mozzarella, fromage de brebis, fegatella, coppa, salade de Gattières, olives, ail persillé</i>	
Vauban.....	16 €
<i>Tomate, Fromage de Mozzarella, chèvre, champignons de Paris, jambon cru, salade de Gattières, olives, ail persillé</i>	
Aubergines chèvre	16 €
<i>Tomate, Fromage de Mozzarella, aubergine, fromage de chèvre, olives, ail persillé</i>	

les desserts du vauban

Mousse au chocolat maison	6.00 €
Tarte tatin maison	7.00 €
Crème brûlée maison	6.00 €
Tiramisu maison	7.00 €
Profiteroles glace vanille, chocolat maison.....	7.00 €
Crêpes au Sucre.....	6.00 €
Crêpes au Chocolat.....	7.00 €
Crêpes Suzette.....	8.00 €
Crêpes au Grand Marnier.....	8.00 €
Notre Café Gourmand.....	8.00 €

Mousse au Chocolat, Tiramisu maison, Crème Brûlée, Café



les vins rouges

	le verre	le 25 cl	le 50 cl	le 75 cl	le litre
LE PICHET Côtes du Rhône.....	3.00 €	4.00 €	6.00 €		11.00 €
CÔTES du RHÔNE Magerans				20.00 €	
VIN DE PROVENCE Grain Azur Merlot.....				17.50 €	
BORDEAUX Les Mescadières.....				21.00 €	
PAYS D'OC Maslourel Merlot.....				15.00 €	
CÔTEAUX de PROVENCE Château Escalelle BIO.....			22.00 €	28.00 €	

les vins rosés

	le verre	le 25 cl	le 50 cl	le 75 cl	le litre
LE PICHET Le Rouet.....	3.00 €	4.00 €	6.00 €		11.00 €
PAYS D'OC Maslourel Sauvignon.....				15.00 €	
CÔTEAUX de PROVENCE Château Escalelle BIO.....			22.00 €	28.00 €	
VIN de PROVENCE Grain D'Azur Cinsault.....				18.00 €	

les vins blancs

	le verre	le 25 cl	le 50 cl	le 75 cl	le litre
LE PICHET Pays D'Oc Chardonnay....	3.00 €	4.00 €	6.00 €		11.00 €
PAYS D'OC Maslourel Sauvignon.....				15.00 €	
PAYS D'OC Albrières Chardonnay.....				20.00 €	
VIN de PROVENCE Grain D'Azur Chardonnay.....				18.00 €	



les bières

Mützig blonde pression 25 CL.....	3.00 €
Mützig blonde pression 50 CL.....	5.50 €
Mützig monaco 25 CL.....	4.00 €
Mützig monaco 50 CL.....	7.50 €
Mützig panaché 25 CL.....	4.00 €
Mützig panaché 50 CL.....	7.50 €
Mützig sirop 25 CL.....	4.00 €
Mützig sirop 50 CL.....	7.50 €
Affligem blonde pression 25 CL.....	5.20 €
Affligem blonde pression 50 CL.....	9.80 €
Bière du Comté Blonde bouteille.....	5.50 €
Bière du Comté Ambrée bouteille.....	5.50 €
Bière du Comté Blanche bouteille.....	5.50 €
Bière du Comté Brune bouteille.....	6.50 €

le chaud

Café expresso.....	2.00 €
Double Café.....	4.00 €
Café Américain.....	3.00 €
Noisette	2.50 €
Café crème	3.00 €
Chocolat	4.00 €
Cappucino	4.00 €
Infusion / thé	3.50 €

les eaux minérales

San Pellegrino 50 cl.....	4.00 €
San Pellegrino 1 L.....	7.00 €
Evian 50 cl.....	4.00 €
Evian 1 L	7.00 €

les soft drinks

Coca / Coca 0 33 cl.....	3.50 €
Schweppes 20 cl.....	3.50 €
Orangina 25 cl.....	3.50 €
Diabolo 25 cl	3.50 €
Perrier 25 cl	3.50 €
Limonade du Comté	4.00 €
Bitter 10 cl	3.00 €
Jus de Fruits 25 cl	3.50 €
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, tomate	
Sirops	3.00 €
Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Pêche, Cassis	

les alcools

Kir Vin blanc Côte Provence.....	4.00 €
Martini - Porto - Suze.....	4.00 €
Boissons anisées	4.00 €
Whisky	6.00 €
Digestifs	6.00 €
Cognac, Armagnac, Calvados, Généri, Get 27	
Limocello, Vodka, Gin, Poire	

LE VAUBAN

**4 Place Louis Moreau
04320 Entrevaux
04 93 02 13 05**

**Du Mercredi au Samedi :
de 12H à 14H00 et de 19H à 21h**

Le Dimanche de 12H à 15h

**Nous sommes fermés les Dimanche soir
Lundi et Mardi toute la journée**

www.hotel-restaurant-levauban.com



visitez notre site web