



-Nos GROSSES SALADES-

- SALADE ITALIENNE - 19€

salade, burratina, jambon cru, tomate, pesto
salad, burratina, raw ham, tomato, pesto

- SALADE DE CHÈVRE - 17€

Goat salad grilled over a wood fire

- SALADE DE FIGUES, NOIX ET STRACCIATELLA - 19€

Fig, walnut and stracciatella salad

- SALADE CAESAR POULET GRILLÉ AU FEU DE BOIS - 17€

chicken caesar grilled over a wood fire

- SALADE CAESAR SAUMON GRILLÉ AU FEU DE BOIS - 19€

salmon caesar grilled over a wood fire



-Nos Pates fraiches-

- MAFALDINES CARBONARA- 19€

- MAFALDINES CARILLON - 23€

saumon, creme

- MAFALDINES TRUFFE* - 29€

Crème de truffe*, jambon blanc à la truffe d'été, truffe d'été

- RAVIOLES DE ROYAN,

CRÈME DE TRUFFE* ET GAMBAS - 29€

ravioles with truffle and big prawns

-Nos VIANDES / OUR MEAT-

Toutes ces viandes sont cuites au charbon de bois
All that meats are cooked with charcoal

- FILET DE POULET (FRANCE)- 16€

chicken fillet

- ONGLET DE VEAU (FRANCE)- 22€

Veal cutlet

- CÔTES D'AGNEAU (FRANCE) / Lamb chops

x2 - 21€ / x3 - 28€ / x4 - 36€

- MAGRET DE CANARD (FRANCE)- 27€

duck breast

- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE - 22€

oignons, pignons, tomates, pesto, parmesan

Nos Viandes d'Exception

Exceptional meats

- BAVETTE BLACK ANGUS (IRLANDE)- 26€

Black angus flank steak

- CHUCK FLAP / PERSILLÉ ANGUS - 32€

Irlande

- BAVETTE WAGYU (AUSTRALIE) - 38€

Côtes de boeuf x2 pers

1 kilo minimum

-Irish Beef (Irlande) 70€

-Tomahawk (normande) 90 €

MATURÉE 3 à 4 SEMAINES SUR OS

Toutes nos viandes sont accompagnées de 1 garniture au choix
et pesent à peu près 250 gr**

All our meats are accompanied by 1 topping to choose from
and weighing about 250 gr**

-Nos Poissons / our fish-

Tous ces poissons sont cuits au charbon de bois
All these fish are cooked with charcoal

- DORADE ENTIÈRE (ÉLEVAGE)- 30€ (400-600g)

Whole sea bream bred

- LOUP ENTIER (ÉLEVAGE)- 30€ (400-600g)

Whole sea bass bred

- BROCHETTE MIXTE (gambas, saumon, lotte)- 29€

Mixed skewer (prawns, salmon, cod)

- GAMBAS - 36€

prawns

- PAVÉ DE SAUMON - 26€

salmon pavé

- BOURRIDE SAFRANÉE et ses petits légumes - 28€

Soupe de poisson (lotte, saumon, gambas)

saffron fish soup with vegetables (prawns, salmon, cod)

Tous nos poissons sont accompagnés de 1 garniture au choix**

All our fish are accompanied by 1 topping to choose**

-Nos garnitures/ our toppings-

**Deuxième garniture en supplement 5€

Purée Maison - Salade - Légumes du jour -
Pates - pomme de terre braisée - Riz
Frites Maison ou congelées (selon les goûts)

Mashed potatoes - Salad - Vegetables of the day -
Pasta - Braised potato - Rice
Home fries or frozen (according to taste)
Rice



Supplement sauce - 3 €

poivre, Truffe* ou bearnaise

le personnel est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements
supplémentaires concernant les éventuels allergènes présents dans
les plats à dispositions.

-Nos Pizzas-

- MARGHARITA, TOMATE, FROMAGE - 12€

tomato, cheese

- REINE, TOMATE, JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS - 15€

tomato, ham, cheese, mushrooms

- NAPOLITAINE, TOMATE, ANCHOIS, FROMAGE, CAPRONS - 14€

tomato, heese, anchoa, capers

- VEGETARIENNE - 17€

TOMATE, ARTICHAUTS, FROMAGE, POIVRONS, TOMATES CONFITES, CHAMPIGNONS
tomato, artichokes, cheese, tomatoes, peppers, mushrooms

- CARILLON - 17€

TOMATE, FROMAGE, JAMBON, OEUF, CRÈME FRAÎCHE

Tomato, cheese, ham, egg, cream

- QUATRE FROMAGES - 18€

RICOTTA, MOZZARELLA, CHÈVRE, STRACCIATELLA,

Ricotta, mozzarella, goat, stracciatella

- PEPPERONI, TOMATE, POIVRONS, CHORIZO, FROMAGE - 16€

tomato, peppers, chorizo, cheese

- CALZONE, TOMATE, JAMBON, FROMAGE, CHAMPIGNONS, OEUF - 18€

tomato, ham, cheese, mushrooms, egg

- MARTINA - 18€

TOMATE JAUNE, FIOR DI LATTE, JAMBON, ASPERGES, RICOTTA

yellow tomato, cheese, ham, asparagus, ricotta

- CHÈVRE MIEL, RICOTTA, FIOR DI LATTE, CHÈVRE, MIEL - 18€

ricotta, goat cheese, cheese, honey

Les spéciales

- DIABOLIQUE (PIQUANTE) - 18€

TOMATE, FIOR DI LATTE, ANDOUILLETTE CALABRAISE, RICOTTA

tomato, cheese, calabrian andouillette, ricotta

- FIGUE - 22€

TOMATE JAUNE, FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, BUFALLA, FIGUE FRAÎCHE

yellow tomato, cheese, parme s ham, bufalla, fresh fig

- SAUMON - 21€

TOMATE JAUNE, FIOR DI LATTE, SAUMON, HUILE CITRONNÉE, STRACCIATELLA

yellow tomato, cheese, salmon, lemon olive oil, stracciatella

- BURRATA - 22€

TOMATE, JAMBON TRUFFÉ, BURRATA, BASILIC

tomato, truffle ham, burrata, basil

- TRUFFE - 26€

CRÈME DE TRUFFE, JAMBON TRUFFÉ, FROMAGE, ROQUETTE, TRUFFE

truffle, truffle ham, cheese, salad and fresh truffle

Le supplement

... 1,50 €

*Champignons de couche psalliota Hortensis 85%,
huile d olive vierge extra, sel, Truffe d'été (tuber aestivum 1,3%),
chapelure, persil, ail, aromes, poivre

Nos vins et Grands Crus

Les rosés côtes de provence	50cl	75cl
Beaucas (AOC Sainte Maxime)	19 €	27 €
Real (AOP vin bio - Pierrefeu)		32 €
Minuty Prestige (AOP Gassin)	27 €	39 €
Minuty OR (AOP Gassin)		55 €
Ott chateau de Selle (AOP Bandol)		65 €

Les blancs	37,5cl	50cl	75cl
Beaucas (AOC Sainte Maxime)	19 €		27 €
Minuty OR (AOP Gassin)			55 €
Chardonnay , IGP " Maison Castel"			29 €
Marius Chapoutier Viognier IGP			32 €
Pouilly "La doucette" AOC 2018	22€		45 €
Chablis "Grand Regnard" AOC 2018	25€		55 €
Sancerre "Comte Lafond" AOC grande cuvée 2017			65 €
Baron de L de "La doucette" Pouilly fumé 2017			85 €
Corton Charlemagne Latour AOC grand cru 2015			195 €

Les rouges	50cl	75cl
Beaucas (AOC Sainte Maxime)	19 €	27 €
Chapelle ST Pierre (cote du rhone) AOP.		32 €
Venitia AOC Beauges de Venise		37 €
Agneau de Rothschild (Bordeaux) AOC.		32 €
Real (AOP vin bio - Pierrefeu)		38 €
Brouilly F.Pastel AOP.		42 €
Minuty Prestige (AOP Gassin)	27 €	42 €
"R" de Rimauresq (Pignans) AOP.		49 €
Minuty OR (AOP Gassin)		55 €
Confidence de Prieuré Lichine 2016		58 €
AOC Margaux Rouge 2ème		

Nos Grands Crus	75cl
Aloxe corton 1er cru "Louis Latour" AOC	79 €
Chateau de PEZ (Saint estephe) AOC	79 €
Clos de l'oratoire des papes	95 €
AOC Château neuf du pape 2017	
Vosne Romanée 2016 AOC joseph Drouhin	120 €
Chasse Spleen AOC Moulis 2004	110 €
Château Talbot AOC Saint Julien 2015	140 €
Château Pontet-Canet 2011 AOC Pauillac	190 €
Château Lynch Bages 2012 AOC Pauillac	250 €
Carillon de l'Angélus 2016 AOC St émilien	250 €



PICHET
Divines Restanques
(vin de pays du var)
1/4 de litre - 7 €
1/2 litre - 12 €
Litre - 20 €

La maison n'accepte pas les chèques. Prix en euros taxes et services inclus.

Boissons / Drinks

Eaux MINERALES - 7€50

evian ou badoit (75cl)

SOFTS - 4€50

coca cola, coca zero,
orangina, ice tea, badoit,
limonade, schweppes tonic
schweppes agrum, bitter

JUS DE FRUITS

Jus pago (20cl) - 4 €
orange, ananas
pamplemousse, pomme
fraise, ACE, tomate, abricot

BIERES

Pression (25cl) / (50cl)

Jupiler 4,50 € 9 €

Bouteilles (33cl) - 8 €
desperados, Corona , Filou,
duvel, hoegarden.
Heineken 0 (sans alcool)

Vins au verre / Glasses of Wine

Rose (12cl)
Beaucas (Sainte Maxime) - 5 €
Minuty (Gassin) - 9 €

Blanc (12cl)
Beaucas (Sainte Maxime)- 5 €
Chardonnay "Maison Castel" - 6 €
Marius CHAPOUTIER viognier - 7 €

Rouge (12cl)
Beaucas (Sainte Maxime) - 5 €
Chapelle St Pierre (cotes du rhone) - 7 €
R de Rimauresq (Pignans) - 9 €

CHAMPAGNE

Ruinart. 109 €
Ruinart "blanc de blanc" 139 €
Dom Perignon 229 €

LE CARILLON

ÉDITION
POST-COVID/UKRAINE
2022

GRILLADES AU FEU DE BOIS - PIZZERIA

BIENVENUE



...Vous avez aimé notre
petit Bistrot- Comptoir
La Crevette ? Nous espérons
que vous aimerez autant
notre nouvel établissement.
Notre volonté est de recréer
une atmosphère autour d'un
concept de restauration, de lui
redonner une âme qui jadis
nous donnait tant de plaisir,
celle du Carillon.
Ne cherchez pas à y retrouver
une photocopie, vous n'y trouverez
qu'une version au goût du jour,
une version 2.0.
Merci de votre venue , passez
un agréable moment...

Karine & François



L'original...

Instagram FOLLOW US ON



@lecarillon_stemaxime

partagez vos photos



Languages

Francais, English, Deutsch, Nederlands



- Pour bien commencer -

- Spritz : 10€
- Americano Maison : 10€
- Coupe de Champagne : 12€
- Kir Royal : 12€
- Ice Tropez : 8€
- Gin Tonic : 10€

Les entrées

- A Partager ou pas / To Share or not -

- PLANCHAS SELON L'HUMEUR DU PATRON (souvent bonne) - 24€ / 2 pers
Plancha according to the mood of the boss (often good)
assortiment de charcuterie et mix des produits frais de notre carte
assorted deli meats and mix fresh products from our menu

Tartines

NEW !!!

- MI-FIGUE MI-BON PAIN - 14€
Duo de Tartines de mozza fior di latte, jambon de parme, stracciatella et figue

- POUTARGUESQUE- 16€
Duo de Tartines de buratta et poutargue assaisonnée de fraîcheur

- SALMON & LOVE- 16€
Duo de Tartines de saumon sur son lit de ricotta fini à la stracciatella citronnée

- Nos entrees / our starters -

- BURATTA TRUFÉE TOUT SIMPLEMENT- 17€
Truffle burrata
- JAMBON DE BELLOTA 75% IBÉRIQUEALTA GASTRONOMÍA - 28€
80 grammes coupés main de pur bonheur...
- CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ À L'HUILE CITRONNÉE- 19€
Salmon carpaccio marinated in lemon oil by Fernando Pensato
- CARPACCIO DE BOEUF SERVI AVEC SES COPEAUX DE PARMESAN ET SES CHAMPIGNONS - 15€
Beef carpaccio served with Parmesan chips and mushrooms.
- BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTES FARCIS À LA RICOTTA ET PROVOLA - 15€

La maison n'accepte pas les chèques. Prix en euros taxes et services inclus.