

Restaurant La Cigale

Best Western Plus Hyères Côte d'Azur
Hyères-les-Palmiers





entrées

starters

| | petite small | grande large |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Salade Italienne <i>Tomates, mozzarella, jambon cru, salade, olives</i> <i>Tomatoes, mozzarella, dry cured ham, salad, olives</i> | 12€ | 16€ |
| Salade de Poulpe mariné <i>Poulpe mariné (ail, persil, épices), salade</i> <i>Marinated octopus salad (garlic, parsley, spices)</i> | 14€ | 18€ |
| Salade Niçoise au thon mi-cuit <i>Thon mi-cuit, haricots vert, poivrons, tomates, œuf dur, anchois, salade, olives, oignons</i> <i>Half cooked tuna, green beans, peppers, tomatoes, green beans, boiled eggs, anchovy, salad, olives, onion</i> | 13€ | 16€ |
| Salade César <i>Poulet grillé, salade, tomates, oignons, parmesan, croutons, sauce césar maison</i> <i>Grilled chicken, salad, tomatoes, onions, parmesan cheese, croutons, cesar homemade sauce</i> | 12€ | 16€ |
| Bisque de Favouilles écume <i>Soupe de crabes, ail, croutons, rouille</i> <i>Skim crab soup, garlic, croutons, rouille sauce</i> | | 15€ |
| Saumon frais mariné <i>Marinated fresh salmon</i> | | 16€ |



pizzas

Reine

Sauce tomates, jambon, champignons, fromage, œuf, olives
Tomato sauce, ham, mushrooms, cheese, olives

14€

Américaine

Sauce tomates, bœuf angus haché, champignons, olives, fromage
Tomato sauce, angus ground beef, mushrooms, olives, cheese

16€

Italienne

Sauce tomates, mozzarella, jambon de Parme, pesto, oignons, olives
Tomato sauce, mozzarella, dry cured ham, pesto, onions, olives

16€

Pizza du Chef

Crème fraiche, champignons, lardons, jambon, oignons, fromage
Fresh cream, mushrooms, lardons, ham, onions, cheese

15€

menu enfants

kids menu

12€

Filet de poisson, poulet pané ou steak haché, frites et légumes

Fish filet, breaded chicken or ground beef, french fries and vegetables

Mousse au chocolat ou glace 2 parfums

Chocolate mousse or ice cream 2 flavors

Sirop

Sirup

Taxes et services compris



plats

main courses

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Filet de bœuf Simmental sauce au poivre, frites et salade <i>Beef filet with peppers sauce, french fries and salad</i> | 23€ |
| Burger du chef au bœuf boucher Angus ou poulet grillé <i>Beef "Boucher Angus" or chicken burger</i> | 16€ |
| Pavé de saumon, beurre blanc ciboulette, riz et tian de légumes <i>Salmon fillet with beurre blanc sauce and chive, rice and vegetables</i> | 18€ |
| Loup grillé, sauce safranée ou provençale, riz et tian de légumes <i>Sea bass fish, safran or mediterranean sauce, rice and vegetables</i> | 18€ |
| Risotto de la mer (crevettes, calamars, moules) <i>Seafood risotto (shrimp, squid, mussel)</i> | 17€ |
| Lasagne bolognaise <i>Bolognese lasagne</i> | 15€ |

Nos viandes sont issues de la communauté européenne (produits traçés)
Les allergènes sont consultables à la fin de ce menu

Taxes et services compris



desserts faits maison

home made deserts

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| Crème brûlée à la vanille de bourbon <i>Bourbon vanilla crème brûlée</i> | 8€ |
| Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i> | 8€ |
| Tiramisu <i>Layer cake «Tiramisu»</i> | 8€ |
| Tarte maison du jour <i>Homemade pie of the day</i> | 8€ |
| Assiette de fromages AOP <i>PDO cheese selection</i> | 12€ |

glaces

ice creams

| | | |
|-----------------------|---------------------|-------|
| Coupe de glace | 2 parfums / flavors | 4.50€ |
| <i>Ice cream</i> | 3 Parfums / flavors | 6€ |

Chocolat, café, caramel beurre salé, citron/lemon, framboise/raspberry, fraise/strawberry, mangue/mango, ananas/pineapple, cassis/blackcurrant, noix de coco/coconut, rhum raisin

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Coupe Collobrières | 10€ |
| Glace vanille, crème de marron de Collobières, chantilly <i>Vanilla ice cream, Collobrières' chestnut cream, whipped cream</i> | |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Coupe Côte d'Azur | 10€ |
| Sorbet citron, limoncello, chantilly <i>Lemon ice cream, limoncello, whipped cream</i> | |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pêche Melba | 10€ |
| Glace vanille, pêche, crème chantilly, coulis framboise <i>Vanilla ice cream, peach, whipped cream, raspberry sauce</i> | |