



ULTIMATE
Restaurant

**ULTIMATE
PROVENCE**

ULTIMATE *A propos*

Ultimate Provence, au cœur de la réserve naturelle de la Plaine des Maures, allie élégance et audace sur 46 hectares de vignes. Conçu par Humbert & Poyet, notre établissement incarne la quintessence de la Provence avec une touche moderne.

Notre passion pour le vin se traduit par une approche viticole innovante, où qualité et savoir-faire sont primordiaux. Nos bouteilles, reconnaissables par leur esthétique unique et leur absence d'étiquette, sont réutilisables en tant qu'objets décoratifs du quotidien grâce à notre partenariat avec Q de bouteilles.

Nous sommes fiers de notre engagement envers l'environnement, avec des vignes certifiées biologiques et des initiatives de durabilité étendues à notre cuisine, privilégiant les produits locaux grâce à des partenariats comme avec le Château Saint-Roux.

Notre restaurant, dirigé par le Chef Kévin Soria et soutenu par le Chef exécutif Guillaume Rigaudias, met en avant les produits de saison, notamment ceux du potager du Château Saint-Roux, et propose des pains cuits au feu de bois par Géraud Fleuri et des pâtisseries préparées par notre chef pâtissière, Mailys Valette. Nous proposons également une sélection de fromages affinés par Tristan Joly de la Fromagerie de Lorgues.

Ultimate Provence offre une expérience complète, allant de la dégustation de vin à la gastronomie, dans un cadre paisible au cœur de la Provence, promettant des moments inoubliables pour tous les visiteurs, qu'ils soient passionnés de vin, amateurs de bonne cuisine ou simplement en quête d'évasion.

Savourez avec nous le provençal lifestyle et laissez-vous séduire par l'essence de la Provence, avec une touche d'audace.

Ultimate Provence, nestled in the heart of the Plaine des Maures natural reserve, blends elegance and boldness across 46 hectares of vineyards. Designed by Humbert & Poyet, our establishment epitomizes the essence of Provence with a modern touch.

Our passion for wine is reflected in an innovative viticultural approach, where quality and craftsmanship are paramount. Our bottles, recognizable for their unique aesthetics and lack of labels, are reusable as everyday decorative objects thanks to our partnership with Q de bouteilles.

We take pride in our commitment to the environment, with certified organic vineyards and sustainability initiatives extended to our cuisine, prioritizing local produce through partnerships such as Château Saint-Roux.

Led by Chef Kévin Soria and supported by Executive Chef Guillaume Rigaudias, our restaurant showcases seasonal produce, including those from the Château Saint-Roux's garden, and offers wood-fired breads by Géraud Fleuri and pastries prepared by our pastry chef, Mailys Valette. We also feature a selection of cheeses aged by Tristan Joly from the Fromagerie de Lorgues.

Ultimate Provence offers a comprehensive experience, from wine tasting to gastronomy, in a peaceful setting in the heart of Provence, promising unforgettable moments for all visitors, whether wine enthusiasts, food lovers, or simply seeking escape.

Savor the Provençal lifestyle with us and be enchanted by the essence of Provence, with a touch of boldness.



Raphaël Revalor.

Directeur des opérations

À partager

TAPENADE ET TOAST A L'AIL (1.2.4.10.) 7€

PLANCHE DE CHARCUTERIE (1.3.4.5.6) 20€

PLANCHE DE FROMAGE (1.6) 20€

FRITES DE PANISSE (4) 12€

Servies avec mayonnaise persil et ail

PLANCHE MIXTE(1.3.4.5.6) 25€

Entrées

LA TOMATE GREEN ZEBRA (1.7.8.) 17€

Fraîcheur de tomates Green Zebra et concombre, chèvre frais de la fromagerie de Lorgues délicatement relevé au citron vert et éclats de noisettes, purée d'olives, chips de pain.

LA BETTERAVE 18€

Carpaccio de betteraves délicatement tranchées, sublimé par des fines tranches de truffe d'été, vinaigrette fraise et combava.

LE LOUP (1.2.4.7.8) 18€

Crudo de loup, raisin blond, cébettes et noix croquante avec une émulsion aux herbes du potager.

Viande d'origine Européenne*

Allergène disponible sur demande

Pâtes et Risotto

LINGUINE ALLE VONGOLE (1.7.3.4)

28€

Linguine aux palourdes fraîches, sauce au vin blanc, tomates et herbes du potager.

LE RISOTTO (1.7.8)

31€

Risotto crémeux, copeaux de truffes d'été, citron confit et noisettes IGP du Piémont.

Plats (inclus garniture au choix)

LOMO IBERICO (1.8)

33€

Lomo iberico gratiné à la soubressade, jus de porc à l'origan du jardin.

LE TURBOT (4.3.7)

39€

Pavé de turbot cuit au beurre clarifié aux senteurs anisées, sabayon au pamplemousse.

LE VEAU (1.8)

42€

Côte de veau en cuisson lente, huile vierge condimentée aux herbes du potager.

GARNITURE AU CHOIX

7€

Tians de légumes, frites aux herbes de Provence, Pomme darphin, risotto courgettes et citron confit, frites de panisse, sucrose aux agrumes, tomates cerise au pesto.

SUPPLEMENT TRUFFES

5€

Viande origine France et/ou Union Européenne*

Allergène disponible sur demande

1. Gluten 2. Poisson & Dérivés 3. Ail 4. Fruits à coque 5. Porc (gélatine et dérivés) 6. Lactose (Lait, crème et dérivés) 7. Oufs et dérivés 8. Soja 9. Mangue 10. Arachide

Desserts

DESSERTS DU MOMENTS 12€

FROMAGES 13€

Sélection de fromages de Tristan Joly, fromager
affineur de la Fromagerie de Lorgues.

Menu Enfant 14€

SIROP À L'EAU

POISSON DU MOMENT OU SUPRÊME DE VOLAILLE

LÉGUMES DU POTAGER OU PATES (au beurre ou à la tomate)

GLACES *Parfums au choix parmi une sélection*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts qui peuvent contenir des traces de certains allergènes.

La viande bovine et de volaille entrant dans la composition des plats de cette carte ont pour origine l'Union Européenne. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de notre viande auprès de notre Chef.

To share

TAPENADE AND GARLIC TOAST (1.2.4.10.)	7€
CHARCUTERIE PLATTER (1.3.4.5.6)	20€
CHEESE PLATTER (1.6)	20€
PANISSE FRIES (4)	12€
Fried speciality, made from chickpea flour, served with parsley and garlic mayonnaise	
MIXED PLATTER (1.3.4.5.6)	25€

Starters

TOMATO GREEN ZEBRA (1.7.8.)	17€
Freshness of Green Zebra tomatoes and cucumber, fresh goat cheese with the cheese dairy from Lorgues, lime and hazelnut, olive puree & bread chips.	
BEETROOT	18€
Beetroot carpaccio by thin slices of summer truffle, strawberry and combava vinaigrette.	
SEA BASS (1.2.4.7.8)	18€
Sea bass raw, grapes, spring onions and walnuts, foam with the vegetable garden	

Pasta and Risotto

LINGUINE ALLE VONGOLE (1.7.3.4) 28€

Linguine with fresh clams, cooked with wine sauce, tomatoes and herbs from the vegetable garden.

THE RISOTTO (1.7.8) 31€

Creamy risotto with summer truffles, candied lemon and IGP hazelnuts from Piedmont.

Main course (including your choice of garnish)

LOMO IBERICO (1.8) 33€

Lomo iberico with soubressade, gravy sauce with oregano from the garden.

TURBOT (4.3.7) 39€

Turbot cooked in clarified butter with aniseed scents, grapefruit sabayon.

VEAL (1.8) 42€

Slow-cooked veal chop, virgin oil conditioned with herbs from the vegetable garden.

CHOICE OF GARNISH 7€

Vegetable tians, fries with herbs of Provence, potatoes darphin, zucchini risotto and candied lemon, chickpeas fries, citrus lettuce, cherry tomatoes with pesto.

SUPPLEMENT TRUFFLES 5€

Meat from European Union*.

Allergen available on request

Desserts

DESSERTS OF THE MOMENTS 12€

CHEESES 13€

Selection of cheeses by Tristan Joly, cheese affineur at Fromagerie de Lorgues.

Children's menu 14€

WATER SYRUP
FISH OF THE MOMENT OR POULTRY SUPREME
GARDEN VEGETABLES OR PASTA
GLACES *Choice of flavours from a selection*

The "home-made" dishes are prepared on site using raw ingredients that may contain traces of certain allergens.

The beef and poultry used in the dishes on this menu originate in the European Union. We can provide our chef with documents proving the traceability of our meat.



ULTIMATE

Bar

ULTIMATE
PROVENCE

ULTIMATE *Bar*

Les cocktails

MOJITOS <i>(RHUM BLANC, FRUITS FRAIS, PERRIER)</i>	16€	NEGRONI <i>(GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE)</i>	16€
CAÏPIRINHA <i>(CACHAÇA, SUCRE, CITRON VERT)</i>	16€	DAÏQUIRI <i>(RHUM, CITRON VERT, SUCRE)</i>	16€
SPRITZ <i>(SAVEUR AU CHOIX, PROSECCO, PERRIER)</i>	16€	DRY MARTINI <i>(VODKA OU GIN, VERMOUTH, ZESTE DE CITRON)</i>	16€
COSMOPOLITAN <i>(VODKA, COINTREAU, CRANBERRY)</i>	16€	ESPRESSO MARTINI <i>(VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE)</i>	18€
LES SOURS <i>(WHISKY, AMARETTO, TEQUILA, GIN, RHUM)</i>	16€	GIN BASIL SMASH <i>(GIN, BASILIC, CITRON, SUCRE)</i>	18€
MARGARITA <i>(TEQUILA, COINTREAU, CITRON VERT)</i>	16€	OLD FASHIONED <i>(BOURBON, SUCRE DE CANNE, BITTER)</i>	18€

Les mocktails

12€

ESPRESSO TONIC
(CAFÉ, TONIC WATER)

L'AGRUME
(CITRON JAUNE, PAMPLEMOUSSE, ORANGE, GINGER BEER)

FRUITS ROUGES
(FRAISE, FRAMBOISE, CRANBERRIES, VANILLE)

THÉ GLACÉ DU JOUR

LE CHOSE (Jus de Pamplemousse, Tonic)

ICED COFFEE
(SIROP DE VANILLE, CAFÉ, LAIT)

SUPPLÉMENT CHANTILLY VANILLE MAISON +2€

ULTIMATE *Bar*

Les Apéritifs

10€

RICARD

PASTIS

MARTINI ROUGE

MARTINI BLANC

PORTO ROUGE

PIMM'S

SUZE

PORTO BLANC

PROSECCO RICCADONNA

FERNET BRANCA

CAMPARI

Les bières

BIÈRES SANS ALCOOL 5€

1664- 33cl 8€

CORONA - 33CL 8€

HEINEKEN - 33CL 9€

HEINEKEN PRESSION

25CL 5€

50CL 9€

ULTIMATE *Bar*

Au verre

LES CHAMPAGNES – 12 cl

HENRIOT BRUT SOUVERAIN	18€
HENRIOT ROSÉ	20€

LES VINS – 15CL

ULTIMATE PROVENCE – ROSÉ	9€
ULTIMATE PROVENCE - BLANC	9€
ULTIMATE PROVENCE – ROUGE	9€
SAINT ROUX - PIGEONNIER ROSÉ	10€
BERNE - TERRES DE BERNE ROUGE	12€
CHABLIS WILLIAM FEVRE	12€

Les champagnes

HENRIOT BRUT SOUVERAIN - 75CL	95€
HENRIOT ROSÉ - 75CL	115€
HENRIOT BLANC DE BLANCS	125€
RUINART BLANC DE BLANCS - 75 CL	280€
HENRIOT BRUT SOUVERAIN	
150CL	185€
300CL	380€
HENRIOT CUVÉE INATTENDUE – 75CL	300€
HENRIOT HEMERA GRANDE CUVÉE – 75CL	400€

ULTIMATE *Vins de Provence*

AOP CÔTES DE PROVENCE

Rosé

ULTIMATE PROVENCE

Bouteille - 75cl **36€**

Magnum - 150cl **79€**

Jéroboam - 300cl **220€**

SAINT-ROUX

Pigeonnier - 75cl **39€**

CHÂTEAU DE BERNE

La Grande Cuvée - 75cl **56€**

Blanc

ULTIMATE PROVENCE **36€**

SAINT-ROUX

Pigeonnier - 75cl **35€**

CHÂTEAU DE BERNE

La Grande Cuvée - 75cl **56€**

Rouge

ULTIMATE PROVENCE **36€**

SAINT-ROUX

Pigeonnier - 75cl **39€**

CHÂTEAU DE BERNE

Terres de Berne - 75cl **48€**

La Grande Cuvée - 75cl **65€**

ULTIMATE *Vins de France*

Blanc

LOIRE

POUILLY-FUMÉ TERRES BLANCHES BOUCHOT 2022 95€

VALLÉE DU RHONE

CONDRIEU LES CASSINES PAUL JABOULET AÎNÉ 2018 138€

BOURGOGNE

CHABLIS WILLIAM FÈVRE 2021 65€

CÔTE DE BEAUNE LA GRANDE CHATELAIN C.LESCURE 2021 90€

BEAUNE BOUCHARD 2019 99€

CHABLIS PREMIER CRU BEAUROY WILLIAM FÈVRE 2019 120€

MEURSAULT LES CLOUS BOUCHARD 2018 134€

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU BOUCHARD 2018 370€

Rouge

BORDEAUX

POMEROL LE CARILLON DE ROUGET 2015 110€

PAUILLAC DE LATOUR CHÂTEAU LATOUR 2017 200€

BOURGOGNE

PINOT NOIR CAROLINE C.BELLAVOINE 2021 70€

GEVREY-CHAMBERTIN BOUCHARD 2018 135€

POMMARD PREMIER CRU BOUCHARD 2016 155€

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES MOMBIES C.LESCURE 2021 180€

BEAUNE PREMIER CRU ARMAND HEITZ 2021 190€

BEAUNE GRÈVES VIGNES DE L'ENFANT JÉSUS BOUCHARD 2019 345€

VALLÉE DU RHONE

CÔTE ROTIE SEIGNEUR DE MAUGIRON DELAS 2021 115€

BEAUJOLAIS

JULIÉNAS ARMAND HEITZ 2029 69€

ULTIMATE *Bar*

Les Spiritueux

WHISKY

BOURBON

JACK DANIEL'S 9€

MAKER'S MARK 11€

BLENDED

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 15€

JAMESON BLACK BARREL 16€

NIKKA FROM THE BARREL 25€

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 69€

SINGLE MALT

CHIVAS 12 ANS 19€

OBAN MALT 14 ANS 29€

LAGAVULIN 16 ANS 39€

DALMORE CIGAR MALT RESERVE 49€

TEQUILA

JIMADOR BLANCO 10€

JIMADOR REPOSADO 10€

DON JULIO 22€

TEQUILA PATRON SILVER 22€

TEQUILA PATRON XO CAFÉ 26€

TEQUILA AVION SILVER 35€

ARMAGNAC

ARMAGNAC JEANNEAU VS 10€

GIN

TANQUERAY 10€

GIM MARE 11€

HENDRICK'S 12€

BOMBAY SAPPHIRE 16€

CITADELLE RÉSERVE 14€

MONKEY 47 18€

RHUM

BACARDI CARTA BLANCA 9€

BACARI SPICED 9€

HAVANA 7 ANS 14€

DIPLOMATICO 18€

ZACAPA 23 ANS 29€

ZACAPA XO 39€

VODKA

ZUBROWKA BISON GRASS 11€

BELVEDERE 16€

GREY GOOSE 18€

COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP 24€

HENNESSY XO 59€

ULTIMATE *Bar*

Eaux

SAN PELLEGRINO

50 cl

5€

100 cl

7€

VITTEL - 100 cl

7€

PERRIER - 33 cl

6€

Sodas

6€

ORANGINA, COCA, COCA COLA ZERO,
SPRITE, SCHWEPPEES (Tonic, Agrumes)
- 33cl

Jus de fruits

GRANINI - 25 cl

6€

(Ananas, Banane, Cranberry, Orange, Pamplemousse,
Tomate, Pineapple, Banana, Cranberry, Orange, Grapefruit,
Apple, Tomato)

JUS DE FRUITS FRAIS – FRESH FRUIT JUICE - 25 cl

8€

Orange, Pamplemousse / Orange, Grapefruit

ULTIMATE *Bar*

Cafés et thés

CAFÉS

EXPRESSO	4€
DÉCAFÉINÉ	4€
NOISETTE	5€
ALLONGÉ	5€
CAPUCCINO	6€
DOUBLE EXPRESSO	6€
IRISH COFFEE AVEC WHISKEY	14€

THÉS

CHAUDS OU FRAPPÉS

(Hot or cold)

LES THÉS

Royal breakfast, Ceylan, Jardin Darjeeling, Earl Grey, Menthe Poivrée, Noir chai, Vert aux agrumes, Vert ou jasmin, Vert menthe, Vert sencha

6€

LES INFUSIONS

Camomille bio, Tilleul & Verveines
Et herbes fraîches du jardin

6€

CHOCOLAT CHAUD OU FRAPPÉ

6€

ULTIMATE *Bar*

Les Digestifs

10€

BAILEY'S	GET 27
AMARETTO DISARONNO	GET 31
JAGERMEISTER	MANZANNA
COINTREAU	LIMENCELLO
GRAND MARNIER	GENTIANE
ORANGE COLOMBO	

EAUX DE VIE

EDV POIRE WILLIAM DUCHESSE	12€
EDV GRAPPA PIAVE CARNATION 40 °	12€
MARC DE PROVENCE DE BERNE	14€