

Menu - 35€

Entrées

Roulade de courgettes à la brousse de brebis, chorizo craquant   
Zucchini roulade with ewe's milk cheese and crispy chorizo

Meli-Melo de melon & pastèque, guacamole et ses crevettes 
Melon & watermelon medley with guacamole and shrimp

Carpaccio de thon mariné au citron / Tuna Carpaccio with lemon  

Burratina, tomates, pignons & basilic / Burratina, tomatoes, & Basil  

Foie gras maison et ses toasts briochés (supp.4€)  
Homemade Foie Gras with Brioche Toast (€4 Extra)

Entrée du jour / Starter of the day

Plats

Tataki de magret de canard, grana padano, légumes du soleil et pommes de terre grenailles    
Duck Breast Tataki, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes

Filet mignon de porc basse température en croute, légumes du soleil, sauce miel & moutarde    
Low-temperature pork tenderloin in a crust, summer vegetables, honey & mustard sauce

Filet de bar juste rôti sur sa tarte fine de légumes, sauce vierge   
Roasted sea bass fillet on a thin vegetable tart, served with sauce vierge

Carpaccio de boeuf, Grana, pesto et ses légumes / Beef Carpaccio with vegetables  

Salade au choix (voir plats à la carte) / Your choice of Salad

Souris d'agneau confite et son écrasé de pommes de terre, petit jus aux herbes de Provence (supp.5€)  
Slow-cooked lamb shank with crushed potatoes, served with a light Provençal herb sauce (€5 Extra)

Plat du jour / Daily Special

Menu - 35€

Fromages

Sélection de fromages (**supp.6€**) / Cheese plate 

Desserts

Nougat glacé framboise-abricot    
Iced nougat with raspberry and apricot

Paris Brest à la pistache    
Pistaccio Paris-Brest

Précieux Chocolat & son coeur caramel au beurre salé    
Chocolate dessert with a salted butter caramel heart

2 boules de glace - Artisan Glacier 
Vanille, Chocolat, Café, Rhum-Raisin, Pistache, Framboise, Citron-basilic, Pêche-jasmin
2 scoops of ice cream
Vanilla, Chocolate, Coffee, Rum-Raisin, Pistachio, Raspberry, Lemon-Basil, Peach-Jasmine

A la Carte

Entrées

Roulade de courgettes à la brousse de brebis, chorizo craquant.....	12€
<i>Zucchini roulade with ewe's milk cheese and crispy chorizo</i>	
Meli-Melo de melon & pastèque, guacamole et ses crevettes.....	12€
<i>Melon & watermelon medley with guacamole and shrimp</i>	
Burratina, tomates, pignon & basilic / <i>Burrata, tomatoes & Basil</i>	12€
Carpaccio de thon mariné au citron / <i>Tuna Carpaccio with lemon</i>	14€
Foie gras maison et ses toasts briochés	16€
<i>Homemade Foie Gras with Brioche Toast (€4 Extra)</i>	

Plats

Carpaccio de boeuf, Parmesan & pesto et ses légumes / <i>Beef Carpaccio</i>	22€
Tataki de magret de canard, légumes du soleil et pommes de terre grenailles.....	22€
<i>Duck Breast Tataki, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes</i>	
Filet mignon de porc basse température en croute, légumes du soleil, sauce miel & moutarde.....	24€
<i>Low-temperature pork tenderloin in a crust, summer vegetables, honey & mustard sauce</i>	
Filet de bar juste rôti sur sa tarte fine de légumes, sauce vierge.....	24€
<i>Roasted sea bass fillet on a thin vegetable tart, served with sauce vierge</i>	
Souris d'agneau confite et son écrasé de pommes de terre, petit jus aux herbes de Provence.....	29€
<i>Slow-cooked lamb shank with crushed potatoes, served with a light Provençal herb jus</i>	

Salades

Salade Caesar - Poulet pané, Croutons, Parmesan, Salade / <i>Caesar Salad</i>	22€
Salade Gourmande - burrata, magret fumé, tomates et aubergines confites.....	22€
<i>Burrata, smoked duck breast, tomatoes and candied eggplant</i>	
Poke Ball au Saumon.....	22€
<i>Salmon Poke Ball</i>	



Gluten



Lait



Sulfites



Ail



Oeuf



Fruits à coque



Produit local

A la Carte

Desserts

Nougat glacé framboise-abricot.....10€
Iced nougat with raspberry and apricot

Paris Brest à la pistache.....10€
Pistaccio Pars-Brest

Précieux Chocolat & son coeur caramel au beurre salé.....10€
Chocolate dessert with a salted butter caramel heart

Assiette de fromages.....6€
Cheese plate

Glaces artisanales (1, 2 ou 3 boules).....3,5/6,5/9,5€
Vanille, Chocolat, Café, Rhum-Raisin, Pistache, Framboise, Citron-basilic, Pêche-jasmin

Carte de l'après midi

Planches à partager

Planche de charcuterie / *Charcuterie plate*.....16€ 

Planche de fromages / *Cheese plate*.....16€ 

Planche Mixte / *Delicatessen & Cheese plate*.....20€  

Glaces artisanales

Glaces artisanales3,5/6,5/9,5€
Vanille, Chocolat, Café, Rhum-Raisin, Pistache, Framboise, Citron-basilic, Pêche-jasmin



Gluten



Lait



Sulfites



Ail



Oeuf



Fruits à coque



Produit local