



# LES MENUS

## Menu Découverte à 34 €

Sa mise en bouche

Son entrée

Son plat

Son dessert

## Menu Dégustation à 55 €

*(proposition du chef, différente chaque jour)*

Sa mise en bouche

Son entrée

Son poisson

Sa viande

Son fromage

Son assiette gourmande

Café

## Les formules du midi

*(du lundi au vendredi uniquement le midi, sauf jours fériés)*

**Plat du jour\*, dessert du jour 18 €**

**Entrée du jour, plat du jour\* 19 €**

**Entrée du jour, plat du jour\*, dessert du jour 22 €**

*\*plat du jour ou grillade*



## **Menu Découverte à 34 €**

*Mise en bouche*

\*\*\*\*

*Foie gras de Canard mi-cuit  
et son chutney de figues*

*ou*

*Feuille à Feuilles de Melon et Jambon cru  
Jus réduit au Porto*

*ou*

*Fine Tarte Provençale de Tomates  
Saumon Fumé Maison et crème d'herbes*

\*\*\*\*

*Brochette de lotte et Gambas aux amandes  
Poêlée d'Asperges Vertes*

*ou*

*Paupiette de Pintade au Basilic  
Lasagne de légumes du moment*

\*\*\*\*

*Fondant au chocolat*

*ou*

*Notre vitrine du jour*

*\*Non substituable avec d'autres entrées, plats ou desserts de la carte*



## LA CARTE

### Nos Entrées

Pétales de Tomates, péquillos grillés, petits croûtons et fines feuilles de Morue	16 €
Gnocchi farcis au pesto, crème de parmesan	18 €
Mozzarella de Bufflone en croûte puis frite, copeaux de « Pata Negra »	19 €
Tartare de Dorade façon Céviche, mangue, citron vert et oignons doux	20 €
Avocat surprise, Quinoa noir, Brochettes de Gambas et jus de Carapace	21 €
Foie gras de canard mi-cuit maison et son chutney de figues	22 €
Lobster Rolls de Homard et Saumon fumé, façon street food sauce cocktail	24 €

### Terre et Mer

Poêlée d'encornets, sauce homardine sur un tian de légumes	20 €
Filet de Loup en papillote transparente, pommes de terre Vitelotte, Fenouil et courgettes	26 €
Lotte à la Provençale, jus réduit de soupe de poissons, sauce rouille et croûtons	26 €
Souris d'Agneau cuisinée comme un Tajine, Amandes et Abricots	19 €
Fricassée de Lapin à l'italienne, petits oignons, fèves et olives Taggiasche	20 €
Pièce de Bœuf choisie grillée, pommes paillason, légumes en tempura	24 €

L'Assiette de Fromages 6 €

## Nos Desserts

8 €

Coulant au chocolat

Notre vitrine (*selon inspiration du jour*)



## Les apéritifs

Kir Vin Blanc	4 €	Américano ( <i>Campari, Vermouth rouge</i> )	7 €
Ricard, 51 (4cl)	4 €	Rhum	8 €
Coca-cola, Coca-cola zero, Orangina	4 €	Poire-William	8 €
Bitter	4 €	Mirabelle-Framboise	8 €
Jus de fruits ( <i>orange, pomme, ananas</i> )	4 €	Whisky	8 €
Whisky le Baby (2cl)	4 €	Gin, Vodka, Cognac	8 €
Martinin, Suze, Amvassadeur (4cl)	5 €	Armagnac, Calvados	9 €
Porto, Guignolet-Kirsch (4cl)	5 €	Whisky 12 ans d'âge	10 €
Bière Heineken	4 €	Kir Royal	10 €

## Les apéritifs provençaux

Melopépo - à la pulpe de melon	6 €	Orange colombo - vin d'orange	6 €
Figoun - à base de vin et de figues	6 €	Noix de Saint Jean - vin de noix	6 €
Rinquiquin - vin de pêche	6 €		

## Les eaux minérales

½ San pellegrino (50cl) - ½ Vittel (50cl)	4 €
San Pellegrino (100 cl) - Vittel (100 cl)	6 €

## Le Champagne

La Coupe	10 €
La bouteille	60 €

## Les liqueurs (4cl)

Cointreau, Malibu,	6 €
Pippermint, Marie Brizzard	6 €
Remy Martin, Courvoisier, Hennessy	9 €

## Les boissons chaudes

Café	2 €	Infusion	3 €
------	-----	----------	-----

Deca

3 € Thé

3 €

**Tous nos prix sont nets - service compris**