

Les Entrées

Saumon fumé, toast au céréales, beurre demi-sel AOP. 12€

Smoked salmon, cereals toast, AOP salted butter.

Carpaccio de poulpe, marinade citron Yuzu, condiments tomates basilic. 14€

Octopus carpaccio, lemon yuzu sauce, tomatoes and basil.

 Les œufs pochés façon meurette. 14€ option végétarienne. 

Poached egg in meurette style (red wine, shallot, bacon). veggie option.

Cassolette d'escargots de Bourgogne sauvages au beurre persillé,
12 pcs. 12€

Burgundy snail roasted with parsley butter, 12 pcs

Foie gras, chutney de figues au poivre de Penja IGP, pain toasté aux
fruits. 14€ +3€ en menu.

Foie gras, Figs chutney and penja peppers, cereals toast. +3€ with the menu.

Les Plats

Filet de boeuf grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois truffés. 26€.
+5€ en menu. Version Rossini (foie gras poêlé) +10€.

*Beef filet, béarnaise sauce, truffled gratin dauphinois. +5€ with the
menu. Rossini Version +10€ (roasted foie gras).*

Filet de bar, beurre blanc à l'ail des ours, ratatouille provençale. 22€

Sea bass filet, garlic white butter sauce, provençal ratatouille.

Côte de cochon IGP sud ouest, jus corsé, gratin de butternut et
châtaigne. 22€

Pork chop IGP, greavy juice, butternut and chestnut gratin.

 Ravioles de champignons et sa crème de truffe d'été. 22€ 

Mushrooms raviole with truffle cream.

Tartare de boeuf à la provençale (Basilic, tomates séchées, olives
noires, échalotes et parmesan), frites fraîches et salade. 20€

*Beef tartar, provençal style : sun-dried tomatoes, basil, black olives, shallots
and parmesan cheese, fries and salad.*

Le coté bistrot



La soupe a l'oignon. 11€



Onion soup.

La salade César : Salade, aiguillettes de poulet panées aux céréales, tomates, oignons rouges, œuf, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano et sauce césar. 16€

Caesar salad : Salad, chicken breaded with cereals, red oignons, egg, cheese, tomatoes, breadsticks and Cesar sauce.

La salade de chèvre : Salade, oignons rouges, tomates, toast de chèvre chaud, pommes de terre grenailles, guanciale (lard italien), noix et vinaigrette. 16€

Goat cheese salad : salad, Goat cheese toast, slice of guanciale (Italian bacon), tomatoes, red oignons, potatoes and nuts.

La salade hivernale : Salade, oignons, tomate, noix, croutons, gésiers de canard, magret de canard fumé, foie gras, pâté en croute, œuf, tomme aux fleurs. 21€

Winter salad : salad, tomatoes, oignons, nuts, breadsticks, egg, cheese, foie gras, duck gizzard, smoked duck breast, crusted paté.

pain SANS GLUTEN pour les burgers. GLUTEN FREE bread for burgers.

Le burger d'ailleurs : Haché de boeuf français frais, confit d'oignons rouges, cheddar mûré, poitrine fumée, frites fraîche et salade. 20€

Burger d'ailleurs : French beef, red oignons confit, cheddar, smoked bacon, fries and salad

Le burger Savoyard : Haché de boeuf français, raclette fumée, pickles, confit d'oignons, galette de pommes de terre. 21€

Savoy burger : French beef, red oignons, smoked savoy cheese, fries and salad.

Le burger Végétarien : Haché végétal à base de protéines de pois et blé, compotée de légumes provençale. 20€ Supp cheddar +1€



Veggie Burger : Vegetable steak based on pea and wheat proteins, Provencal vegetable compote. Extra cheese +1€

Les Desserts

Tiramisu poires et spéculos. 12€

Pear and spéculos tiramisu.

Poire Williams pochées au vin chaud, glace poire. 12€

Poached pear with warm wine, pear ice cream.

Baba pain d'épices au rhum. 12€

Gingerbread Rum baba.

Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel beurre salé. 12€

Chocolate and salted caramel butter lava cake.

Assiette de fromages, confiture d'olives. 14€ +3€ en menu.

Selection of cheese and black olives jam. +3€ with the menu.

Le bâtonnet glacé d'Avignon Mosco Pop, artisanal et local : 4,50€

Découvrez les parfums : Vanille, Chocolat, Café, Pistache Fraise, citron.

The ice cream stick of Avignon Mosco Pop, artisanal and local: €4.50

Discover the flavor : Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Strawberry, Lemon.

Il est conseillé de commander vos dessert en debut de repas.

It is advisable to order your desserts at the beginning of the service.

Option dessert sans gluten à commander en debut de repas.

Gluten-free dessert option to be ordered at the beginning of the service.

Le menu enfant (jusqu'à 12 ans). 16,50€

Kids menu (Up to 12 years old).

Petit Filet de boeuf OU Filet de poulets panés aux céréales OU steak végétarien accompagné de frites et ratatouille. Jus de fruits, petite limonade, sirop ou soft au choix, bâtonnet glacé ou compote à boire.

Small Beef filet steak OR cereals chicken nuggets OR veggie steak with frie or vegetables. Juice, syrup, limonade, ice cream or fruits stew.