

LES ENTRÉES

La petite tomate mozzarella. 12€ 

Tomatoe and mozzarella salad.

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

Octopus carpaccio, lemon yuzu sauce, tomatoes and basil.

Tarte fine aux légumes de Provence, sorbet basilic. 14€ 

Provencal pie with basil sorbet.

Escargots de Bourgogne gratinés au beurre persillé, 6 pcs. 12€, 12 pcs +3€ en menu.

Burgundy snail roasted with parsley butter, 6 pcs. 12 pcs +3€ with the menu.

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).

Pavé de saumon rôti, sauce chimichurri, ratatouille provençale. 22€

Roasted salmon, chimichurri sauce and provencal ratatouille.

Pluma de cochon ibérique, jus corsé, frites de panisses. 22€

Pork pluma iberico steak, greavy juice, panisse fries (provencal specialty). 

Ravioles aux légumes grillés, coulis de tomate, parmigiano Reggiano, chips de coppa. 22€ Supplement buratta +3€. Version végétarien sur demande.

grilled vegetables ravioles, tomatoe sauce, parmigiano reggiano and coppa's chips.

extra buratta +3€ Veggie version on demand.

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

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

LES DESSERTS

Tiramisu fraises et pistaches. 12€

Strawberry and pistachio tiramisu.

Panacotta, brunoise de fruits, granola de fruits rouges. 12€

Panacotta and fruits salad, red fruits granola.

Mousse au chocolat noir 70% et son cookie. 12€

Chocolate mouss and cookie.

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.

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE DES GLACES. DISCOVER OUR ICE CREAM MENU.

Le coté bistrot

La soupe a l'oignon. 11€

Onions soup.

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

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

La salade de chèvre : salade mesclun, tomates, oignons rouges, toast de chèvre chaud, pommes de terre grenailles, pétales de 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.


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 : Fresh French beef, red oignons confit, cheddar, smoked bacon, fries and salad

Le burger Chicken : aiguillettes de poulet panées aux céréales, provola fumé, coleslaw. Supplément lard fumé +1€. 21€

Chicken burger : chicken breaded with cereals, coleslaw, smoked provola (cheese), fries and salad. Extra smoked bacon +1€

Le burger Végétarien : Haché végétal à base de protéines de pois et de blé, compotée de légumes provençale, cheddar mûré ou sans pour les vegan . 20€

Veggie Burger : Vegetable steak based on pea and wheat proteins, Provencal vegetable compote, cheddar or without for the vegan... 

La grande salade estivale : Tomates à l'ancienne, pesto, salade, fruits de saison, burrata, coppa, parmigiano reggiano, gréssins, sorbet basilic. 24€

The summer salad : Old tomatoes, pesto, salad, seasonal fruit, burrata, coppa, parmigiano reggiano, bread stick, basil sorbet. 24€

Version végétarien sur demande, Veggie version on demand.

Le menu enfant jusqu'à 12 ans.

16,50€

Petit Filet de boeuf OU Filet de poulets panés aux céréales OU steak végétarien accompagné de frites et ratatouilles provençale.

Jus de fruits, petite limonade, sirop ou soft au choix, petit pot de glace ou compote à boire.

Kids Menu (Up to 12 years old)

Small Beef filet steak OR cereals chicken nuggets OR veggie steak with frie or vegetables.

Juice or syrup, ice cream or fruits stew.