

LES ENTRÉES

€

GASPACHO DE TOMATES, COPEAUX DE PARMESAN Tomato Gazpacho, Shavings of Parmesan Cheese	16
LA BELLE BOÎTE DE SARDINES BIO «LA GUILDIVE» À L'HUILE D'OLIVE, BRUSCHETTA À L'Ail DOUX Can of organic Sardines in Olive Oil «La Guildive», Bruschetta with mild Garlic	26
SALADE NIÇOISE, FILETS DE THON : FUMÉ, ET À L'HUILE D'OLIVE 'Niçoise' Salad, Tuna Fillets: smoked and with Olive Oil	23
SALADE D'ARTICHAUTS CRUS EN CARPACCIO, RIQUETTE À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE Salad of raw Artichokes like a Carpaccio, Riquette leaves with Olive Oil and Lemon	23
SALADE GRECQUE : CONCOMBRE, FÊTA, OLIVES KALAMATA, OIGNON ROUGE, SALADE ROMAINE, TOMATES Greek Salad: Cucumber, Feta, Kalamata Olives, red Onion, Romaine Lettuce, Tomatoes	21
DEGUSTATION DE BURRATA ARTISANAL BIO «CASA DELLA BURRATA», TOMATES MULTICOLORES, DRESSING AU BASILIC Trio of organic artisanal Burrata «Casa della Burrata», multicolor Tomatoes, Basil Dressing	22
FRAICHEUR DE CREVETTES ET AVOCAT EN GUACAMOLE AU PIMENT D'ESPELETTE Chips de SOCCA, SALADE FRISÉE, VINAIGRETTE EXOTIQUE Pink Shrimps and Avocado Guacamole with Piment d'Espelette, Chickpea Flour Crisps, Curly Lettuce, exotic Dressing	24
GRAVLAX DE SAUMON PARFUMÉ À LA MENTHE ET AUX AGRUMES, ROUGAIL MANGUE ET CONCOMBRE Salmon Gravlax flavoured with Mint and Citrus Fruits, Mango and Cucumber Rougail	25
CEVICHE DE THON, SASHIMI AUX CONDIMENTS DE SAISON, ECUME LAIT DE COCO - CITRON VERT Tuna Ceviche, Sashimi with selected Seasonings, Coconut Milk and Lime Foam	26
MELON ET PALETA «JABUÇO DE BELLOTA» COUPÉ À LA MAIN, GRESSIN À L'HUILE D'OLIVE VIERGE Melon, Hand-sliced Paleta Ham «Jabugo de Bellota», virgin Olive Oil Bread Stick	28
ASSIETTE DE JAMBON «JABUÇO DE BELLOTA» COUPÉ À LA MAIN (80 GR), BRUSCHETTA À LA TRUFFE Dish of Hand-sliced Paleta Ham «Jabugo de Bellota» (80 g), Bruschetta with truffle	36
LE PANIER DE CRUDITÉS ET SES SAUCES (2 PERSONNES : 45 EUROS) Provençal Basket of fresh raw Vegetables with assorted Sauces (for 2 persons: 45 €)	30
PANINI TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC Au Déjeuner uniquement / Lunch only	25

CAVIAR FRANÇAIS «ROYAL OSCIETRA» (30 GR) ET SES BLINIS

150 €

LES PÂTES

TAJARIN DU PIEMONTE À LA TRUFFE D'ÉTÉ «TUBER ESTIVUM» Piedmont «Tajarin» Pasta flavoured with Summer Truffle «Tuber Estivum»	27
TROCCOLI DES POUILLES, VONGOLE ET POUTARQUE «Troccoli» from the Apulia (Spaghetti), Vongole and Bottarga	26
TROFIE DE LIQUIRIE À L'ESPADON, SAFRAN ET AMANDES TORRÉFIÉES Liguria «Trofie» Pasta with Swordfish, Saffron and roasted Almonds	23
RISOTTO CARNAROLI AU PARMESAN ET CHLOROPHYLLE DE BASILIC, STRACCIATELLA À L'HUILE D'OLIVE, EFFLUE DE JAMBON IBÉRIQUE Carnaroli Risotto with Parmesan and Basil, Straciatella Cheese with Olive Oil, Spanish Ham Flavours	24

LE MENU DES PETITS 15 EUROS (Jusqu'à 10 ans / up to 10 years old)

STEAK HACHÉ FRAIS OU FILET DE POISSON FRAIS OU NUGGETS POULET, FRITES, PÂTES OU LÉGUMES
UNE GLACE ENFANT, UNE BOISSON ENFANT

Fresh ground Beef or Fish Fillet, or Chicken Nuggets, French Fries or Pasta or Vegetables
Ice cream and soft Drink for Children

LES POISSONS

€

- DOS DE CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, THYM CITRON, MINI LÉGUMES SAUTÉS AU BEURRE D'ALGUES, SAUCE AU CHAMPAGNE LÉGÈREMENT IODÉE 34
Back of pre-salted Codfish confit with Olive Oil, Lemon Thyme, Baby Vegetables panned with Seaweeds Butter, Champagne Sauce
- TATAKI D'ESPADON, WOK DE LÉGUMES AU SOJA ET SÉSAME, MOUSSELIN DE CAROTTES CURCUMA-GINGEMBRE 32
Swordfish Tataki, Vegetables Wok with Soya and Sesame, Carrots Purée flavoured with Turmeric and Ginger
- FILETS DE ROUGETS CUITS À L'UNILATÉRAL, CRÉMEUX DE BROCOLI AU BEURRE NOISETTE 33
LÉGUMES DE SAISON, BISQUE D'UNE BOUILLABAISSE
Red Mullet Fillets cooked on one Side, Broccoli and brown Butter Cream, Season Vegetables, Bouillabaisse Bisque
- LA PÊCHE DU JOUR PARFUMÉE AU FENOUIL SEL
LÉGUMES DE SAISON, SAUCE VIERGE
Fish of the Day flavoured with Fennel Salt, Season Vegetables, Sauce 'Vierge' PRIX SELON ARRIVAGE
Ask us for choice and prices

LES VIANDES

- BELLE ENTRECÔTE PERSILLÉE (300 GR), PURÉE MAISON ET SAUCE BÉARNAISE 45
Large veined Prime Rib (300 gr), homemade Potato Purée, Bearnaise Sauce
- SELLE D'AGNEAU PARFUMÉE AU THYM, CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, FRICASSÉE D'ARTICHAUTS ET FRITES DE PANISSE, JUS À LA SARRIETTE 30
Saddle of Lamb cooked at low Temperature with Thyme, Artichokes Fricassee and Chickpea Flour Fries, Savory flavoured Juice
- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS, FRITES ET SALADE 24
Tartar Steak «Charolais», French Fries and green Salad

LES BURGERS

- LE «PROVENÇAL BLACK» : PAIN À L'ENCRE DE SEICHE, CREVETTES PANKO, WAKAME AU SÉSAME, CAVIAR DE SAUMON BIO, BILLE DE YUZU, MAYONNAISE AU WASABI 30
Squid Ink Bread, Panko Shrimps, Wakame with Sesame, organic Salmon Caviar, Yuzu Bubble, Wasabi Mayonnaise
- LE «PROVENÇAL TRUFFLE» : PAIN À LA TRUFFE, STEAK DE SALERS, COMTÉ, TOMATE, SALADE ROMAINE, TRUFFE D'ÉTÉ «TUBES ESTIVUM», SAUCE À LA TRUFFE 36
Truffle Bread, «Salers» Beef Steak, Comté Cheese, Tomato, romaine Lettuce, Summer Truffle «Tubes Estivum», Truffle flavoured Sauce
- LE «PROVENÇAL VEGAN» : PAIN AU CITRON CONFIT, STEAK VEGAN AUX LÉGUMES, TOMATE, OIGNON ROUGE, ROQUETTE, COULIS DE POIVRON ROUGE 24
Comfit Lemon Bread, Vegetarian Steak of Vegetables, Tomato, red Onion, Roquette Salad, Red Pepper Coulis

Viandes origine France - Meat of French origin
Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture - All our main dishes are served with their side

LES GARNITURES À LA CARTE

TAJARIM À LA TRUFFE D'ÉTÉ «TUBER ESTIVUM»	Tajarim with Summer Truffle «Tuber Estivum»	12 €
PURÉE MAISON, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	Homemade Potato Purée, Panned Season Vegetables	8 €
FRITES	French Fries	6 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS AFFINÉS, MESCLUN ET PIGNONS DE PIN 12 EUROS
Fresh and refined Cheese Selection, mixed green Salad with Pine Nuts

LA PÂTISSERIE

Our fine Desserts (each)

13 EUROS