

CARTE DEJEUNER ET DINER

Servie de 12.30 à 18.00 et 19.30 à 22.00

Served from 12.30 to 6.00 PM et 7.30 PM to 10.00 PM

ENTREES - STARTERS

	Euros
Veggie bowl, quinoa et fruits secs à la menthe <i>Veggie bowl, quinoa and dried fruits with mint</i>	22.00
Salade niçoise, tartine de tapenade <i>Nicoise salad, tasted bread with tapenade olives</i>	24.00
Melon émincé et jambon cru, caramel de porto <i>Sliced melon and row ham, porto caramel sauce</i>	22.00
Tarte fine aux légumes croquants <i>Thin tart with crunchy vegetables</i>	22.00
Salade Cesar poulet, coeur de romaine et parmesan <i>Chicken Cesar salad, romaine salad and parmesan cheese</i>	26.00
Burrata crémeuse, tomate noir de crimée, olives et pesto de roquette <i>Creamy burrata, black krim tomatoes, olives and roquet pesto</i>	24.00
Club sandwich au poulet fermier ou saumon fumé, salade et frites <i>Club sandwich chicken or smoked salmon, salad and french fries</i>	34.00
Parmigiana de Sefora, mozzarella cerise, coulis de tomate et basilic <i>Eggplant parmigiana style, cherry mozzarella, tomato and basil sauce</i>	20.00
Carpaccio de boeuf, basilic, roquette et tomates cerises <i>Beef carpaccio, basil, rocket salad and cherry tomatoes</i>	22.00
Tartare de boeuf française haché minute aux condiments, salade et frites <i>French beef tartare with seasonings, salad and french fries</i>	32.00
Penne rigate « De Cecco » napolitaine ou arrabiata <i>Penne pasta « De Cecco » tomato sauce or spicy sauce</i>	22.00
Araignée de mer mayonnaise, julienne de légumes, avocat et tomate mesclun d'herbes et pamplemousse <i>Spider crab mayonnaise sauce, vegetables, avocado and tomato mix herbs and grapefruit</i>	45.00

POISSONS (Selon Arrivage) - FISH

	Euros
Calamars sautées en persillade, chorizo et poivrons colorés, riz camarguais <i>Stir-fried squid with garlic and parsley, chorizo, sweet peppers, camargue rice</i>	38.00
Pagre en filet saisi à l'huile vierge au thym, vinaigrette provençale Aubergines et courgettes grillées <i>Pan-fried red porgy fillet with thyme oil, provencal dressing grilled eggplant and zucchini</i>	40.00
Ravioli de ratatouille, crevettes snackées Jus de tête et zestes de citron jaune <i>Home made ravioli stuffed with vegetables, stir-fried prawns Bisque reduction and lemon zest</i>	42.00
Pêche du jour selon arrivage avec une garniture au choix <i>Catch of the day, according delivery with one side dish</i>	
Garnitures supplémentaires <i>Extra side dish</i>	5.00

VIANDES - MEAT

Suprême de poulet fermier, jus au lard paysan Risotto à la truffe d'été et fevettes <i>Roasted free-range chicken breast, farmer bacon gravy Summer truffle risotto and broad bean</i>	44.00
Côte de veau milanaise, risotto safran et jus de viande <i>Veal chop Milanese style, saffron risotto, gravy</i>	44.00
Filet de boeuf sauté, sauce béarnaise Pomme de terre grenailles confites, ail en chemise, tomates cerises <i>Stir-fried beef filet, béarnaise sauce New potatoes and confit garlic, cherry tomatoes</i>	48.00
Hamburger ou Cheeseburger « facon Provençale » roquette et frites <i>Hamburger or Cheeseburger « Provencal style » rocket and french fries</i>	30.00
La pièce du boucher selon arrivage avec une garniture au choix <i>The piece of meat from the butcher, according delivery with one side dish</i>	
Garnitures supplémentaires <i>Extra side dish</i>	5.00

FROMAGES - CHEESE

Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs 18.00
Selection of cheese from our regions and other locations

DESSERTS

Diabolo en meringue, mousse légère citronnée, fruits exotiques 18.00
Jus et sorbet passion
Meringue diabolo, light lemon mousse, exotic fruits
Passion sorbet and sauce

Macaron, mousse légère basilic, fruits rouge 18.00
Jus et sorbet framboise
Macaroon, light basil mousse, red fruits
Raspberry sorbet and sauce

Moelleux chocolat Guanaja 70%, coulant chocolat noir 18.00
Crème anglaise vanille et glace vanille
Chocolate lava cake, Guanaja 70%
Vanilla custard sauce and vanilla ice cream

Beignets de glace, vanille, café, chocolat 18.00
Sauce chocolat tiède
Crispy fritters of vanilla, coffee, chocolate ice-cream
Lukewarm chocolate sauce

Bolet en meringue croquante, deux glaces ou sorbets au choix 18.00
Sauce chocolat, perle craquantes, chantilly
Meringue shell, two ice cream or sorbet according to your choice,
Chocolate sauce, whipped cream

Mont Blanc glace vanille, crème de marrons vanillée 18.00
Chantilly, marrons, sauce chocolat
« Mont Blanc » cake, vanilla ice cream, vanilla and chestnut cream
Whipped cream, chestnut, chocolate sauce

COUPES GLACEES - ICE CREAM

Fraise ou framboise Melba 18.00
Strawberry or raspberry Melba

Café ou chocolat Liégeois 16.00
Coffee or chocolate Liégeois

Dame Blanche 16.00
Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Palette de glaces et sorbets quatre parfums au choix, petits fours et chantilly 16.00
Medley of four ice cream or sorbet according to your choice, whipped cream