

MENU A 30

PLAT 1 (taille entrée) + PLAT 2

Dish 1 (entry size) + dish 2

MENU B 35

PLAT 1 (taille entrée) + PLAT 2 + DESSERT

Dish 1 (entry size) + dish 2 + dessert

## PLAT 1

**HARENGS MARINÉS**, pommes de terre à l'huile 16  
Marinated herring filets . steamed potatoes

✓ **BURRATA**, tomates du pays 20  
Burrata . local tomatoes

**SALADE NIÇOISE** 17  
Fresh mixed tuna salad . soft boiled eggs

✓ **SALADE AUX TOASTS DE CHÈVRE CHAUD** 17  
Goat cheese salad . honey and pesto toppings

**GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH**, sauce raifort et baies roses 22  
Salmon gravlax . horseradish and pink peppercorn sauce

✓ **ASSIETTE PROVENÇALE**, pissaladière, burrata, olives, poivrons et sanguins 20  
à l'huile, tomates séchées, toasts tapenade, chèvre chaud et caviar d'aubergine

(version vegan sans burrata . anchois . chèvre)

Local plate with pissaladière, burrata, black olives, red peppers + mushrooms in olive oil, dried tomatoes, toasts with tapenade, goat cheese and a thick purée of roasted eggplant

(vegan option without the burrata . anchovies . goat cheese)

## PLAT 2

<b>✓ RAVIOLI RICOTTA BASILIC</b> , sauce tomate ou pesto Ravioli stuffed with ricotta cheese . tomato or pesto sauce	17
<b>RAVIOLI DU JOUR</b> Ravioli of the day	18
<b>DOS DE CABILLAUD RÔTI À LA PROVENÇALE</b> Provençal-style roasted cod fillet	24
<b>SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES VERTES</b> , tagliatelles Sauteed veal with green olives . tagliatelle	22
<b>CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST «MAISON»</b> Homemade duck confit from the South-West	24
<b>TARTARE DE BOEUF</b> , viande d'origine française hachée minute Beef tartare . minute minced meat	22
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE</b> , viande d'origine U.E (supplément 4€ menu) Grilled rib-steak . meat of european origin (+ 4€ in a menu)	26

### CRÈME BRULÉE VANILLE

Crème brûlée . vanilla flavor

### TARTE TATIN boule de glace vanille

Apple tart tatin . vanilla ice-cream

### TARTE AUX PRUNEAUX

Black prunes tart

### FONDANT AU CHOCOLAT

Hot chocolate cake fondant

### TIRAMISU

8

### ASSIETTE DE FROMAGES 12

Cheese plate

### GLACES ARTISANALES 3

Ice-creams and sorbets