

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


LES HARENGS MARINÉS, POMMES DE TERRE À L'HUILE 16
Marinated herring filets · steamed potatoes

 BURRATA, POIVRONS À L'HUILE 20
Burrata · marinated peppers

 LE VELOUTÉ DE MOULES SAFRANÉ, TOASTS À L'AIL 16
Mussel soup with saffron · garlic toasts

 LA SALADE AUX TOASTS DE CHÈVRE CHAUD 17
Goat cheese salad · honey and pesto toppings

LE GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH, SAUCE RAIFORT ET BAIES ROSES 22
Salmon gravlax · horseradish and pink peppercorn sauce

 L'ASSIETTE PROVENCALE : pissaladière, burrata, olives, poivrons et sanguins à 20
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 thick purée of roasted eggplant
(vegan option without the burrata · anchovies · goat cheese)

Plat 2

✓ LES RAVIOLI RICOTTA BASILIC · SAUCE TOMATE OU PESTO Ravioli stuffed with ricotta cheese and basil · tomato or pesto sauce	17
LES RAVIOLI DU JOUR Ravioli of the day	18
DOS DE CABILLAUD RÔTI À LA PROVENÇALE Provençal-style roasted cod fillet	24
LE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES VERTES, TAGLIATELLES Sautéed veal with green olives · tagliatelle	22
LE CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST « MAISON » Homemade duck confit from the South-West	24
LE TARTARE DE BOEUF · VIANDE ORIGINE FRANÇAISE, HACHÉE MINUTE Beef tartare · minute minced meat	22
L'ENTRECÔTE GRILLÉE · VIANDE ORIGINE U.E. (SUPPLEMENT 4€ MENU) Grilled rib-steak · meat of european origin (+4€ in a menu)	26
<hr/>	
LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE Creme brulée · vanilla flavor	8
LA TARTE AUX PRUNEAUX Black prunes tart	8
LE FONDANT AU CHOCOLAT Hot chocolate cake fondant	8
LA TARTE TATIN · BOULE DE GLACE VANILLE Apple tart tatin · scoop of vanilla ice-cream	8
LE TIRAMISU	8
L'ASSIETTE DE FROMAGES The cheese plate	12
LES GLACES ARTISANALES Ice-cream and sorbets	3