

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, TOMATES DU PAYS 20
Burrata · local tomatoes

LA SALADE NIÇOISE 17
Fresh mixed tuna salad · soft boiled eggs

 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 17
Ravioli stuffed with ricotta cheese and basil · tomato or pesto sauce

LES RAVIOLI DU JOUR 18
Ravioli of the day

DOS DE CABILLAUD RÔTI À LA PROVENÇALE 24
Provençal-style roasted cod fillet

LE SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES VERTES, TAGLIATELLES 22
Sautéed veal with green olives · tagliatelle

LE CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST « MAISON » 24
Homemade duck confit from the South-West

LE TARTARE DE BOEUF · VIANDE ORIGINE FRANÇAISE, HACHÉE MINUTE 22
Beef tartare · minute minced meat

L'ENTRECÔTE GRILLÉE · VIANDE ORIGINE U.E. (SUPPLEMENT 4€ MENU) 26
Grilled rib-steak · meat of european origin (+4€ in a menu)

LA CRÊME BRULÉE À LA VANILLE 8
Creme brulée · vanilla flavor

LA TARTE AUX PRUNEAUX 8
Black prunes tart

LE FONDANT AU CHOCOLAT 8
Hot chocolate cake fondant

LA TARTE TATIN · BOULE DE GLACE VANILLE 8
Apple tart tatin · scoop of vanilla ice-cream

LE TIRAMISU 8

L'ASSIETTE DE FROMAGES 12
The cheese plate

LES GLACES ARTISANALES 3
Ice-cream and sorbets