

A PARTAGER

Planche mixte charcuterie et fromage du bistrot 20 €

ENTREES

Aranchini au parmesan, coppa et pesto aux pignons torréfiés 12 €
Poulpe à la plancha et palets croustillants 13 €
Tarte fine de sardines en ceviche, suprêmes d'agrumes, espuma basilic 13 €
Foie gras mi-cuit aux senteurs des sous-bois, brioche toastée, figue de Solliès rôtie 14 €

SALADES D'AUTOMNE

Salade de gésiers, tomates confites, cabécou et magret fumé 14 €
Salade Caesar revisitée 14 €

PLATS

Tartare de bœuf (180 g) à la burrata, pommes croustillantes 18 €
Demi-magret de canard, sur lit de légumes, soufflé à la patate douce 23 €
Côte de Veau en cuisson basse température, flan aux cèpes et pommes de terre grenailles rôties 27 €
Bœuf persillé Black Angus (300g), purée, jus de rôti 29 €

Fish and Chips revisité et frites de patates douces 18 €
Pavé de saumon en croûte de pâte feuilletée, fondue de poireaux et sauce à l'oseille 22 €

Wok de joue de lotte marinée aux épices asiatiques, lait de coco, et légumes croquants 25 €

Filet de loup rôti, sauce saté cacahuète, légumes de saison 26 €

Ravioles de homard dans son jus au basilic 26 €

Conchiglioni farci ricotta et épinard, sauce provençale 18 €

Signature végétale 17 €

FROMAGE

Sélection de fromages affinés au choix du chef 8 €

DESSERTS DE LA MAISON GAUDEFROY

Pâtisseries au choix du chef 8 €

Paris Brest et son coulis praliné 8 €

Nougat glacé et fruits de saison 8 €

Brioche perdue, glace yaourt et fruits de saison 10 €

Glace artisanale 2 boules (Chantilly) 6 €

Glace artisanale 3 boules (Chantilly) 8 €

Café Gourmand (4 mignardises maison) 9 €

FORMULE DU MIDI A 15 €

sauf Dimanche et jours fériés

Plat du jour selon le marché (viande ou poisson)

ou

Pièce de bœuf, légumes de saison

ou

Salade de gésiers, tomates confites, cabécou et magret fumé

+

Café Gourmet (2 mignardises maison)

PLAT DU JOUR 13.5€

MENU A 32 €

Entrée

Aranchini au parmesan, coppa et pesto aux pignons torréfiés

ou

Poulpe à la plancha et palets croustillants

Plat

Demi-magret de canard, sur lit de légumes, soufflé à la patate douce

ou

Pavé de saumon en croûte de pâte feuilletée, fondue de poireaux

ou

Wok de joue de Lotte marinée aux épices asiatiques, lait de coco, et légumes croquants

Dessert

Pâtisseries au choix du chef

ou

Paris Brest

ou

Glace artisanale 3 boules (Chantilly)

ou

Autre dessert de la carte – supplément 3 €

Menu Enfant à 12 €

Plat + Dessert – au choix du chef

Plats Végétarien et Végan – nous consulter

Allergies – nous consulter

APERITIFS

Ricard – 2 cl	3 €
Martini / Campari – 4 cl	3 €
Porto Ossley – 6 cl	4 €
Kir Aligoté – 12 cl	6 €
Kir Royal – 12 cl	12 €
Flûte de Champagne Senez – 12 cl	10 €

COCKTAILS

Américano – 12 cl	6 €
Spritz – 20 cl	7 €
Mojito – 16 cl	9 €

BIERES

Desperados / Heineken / Leffe / Pietra – 33 cl	6 €
--	-----

VIN AU VERRE

VIN AU VERRE – 15 cl

• **Blanc et Rosé :**

Henri Fabre – Provence AOP	4 €
Domaine de Baratonne Bio	4.50 €
Château St Julien d’Aille Imperator - Provence AOC	5 €

• **Rouge :**

Henri Fabre – Provence AOP	4 €
Domaine de Baratonne Bio	4.50 €
Château St Julien d’Aille Imperator - Provence AOC	5 €
Château Le Busquet Lussac St Emilion 2014	6 €

PICHET - 50 cl – vin du mois	10 €
-------------------------------------	------

☛ *Demandez notre carte des vins et Champagne*

SOFTS & EAUX

Coca / Coca Zéro / Tonic / Tonic Agrumes / Limonade – 33 cl	4 €
Ice Tea – 25 cl	4 €
Jus de fruits Pago (Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Abricot) – 20 cl	4 €
Perrier – 33 cl	3,50 €
Evian / Badoit – 1 L	5 €
Evian / Badoit – 50 cl	4 €

CAFETERIE

Café	2,50 €
Cappuccino	4 €
Thé Dammann Earl Grey ou Touareg	4 €
Tisane du soleil Dammann	4 €

