

LES ENTRÉES & PETITES ASSIETTES

Mezze de chèvre des Alpilles 10€

5 BOUCHÉES APÉRITIVES DE CHÈVRE FRAIS AUX 5 SAVEURS, UNE CO-CRÉATION AVEC LA FROMAGERIE DES ALPILLES À SAINT-RÉMY

Les panisses de Gigi 11€

FRITES DE POIS-CHICHE MOULÉES À LA LOUCHE, RECETTE TRADITIONNELLE DE LA MAISON PERRIN, MAYONNAISE À L'AÏL NOIR

Keftes de veau à la grecque 16€/25€

BOULETTES DE VEAU À LA MENTHE, SALADE DE TOMATES CERISES MULTICOLORES, FROMAGE BLANC AU ZAATAR, OLIVES DE KALAMATA

Tarte tatin aux tomates & feta 16€

TARTE FINE AUX TOMATES ET LÉGUMES D'ÉTÉ, FETA GRECQUE AOP, SALADE D'HERBES, PICKLES DE MOUTARDE, HUILE D'OLIVE

Le pâté en croûte au foie-gras 17€

ARTISANAL & INCONTOURNABLE, AU COCHON ET FOIE-GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CONDIMENT MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN

Sardines à l'huile d'olive AOP 19€

PETITES SARDINES "TASSERGALS" D'EXCEPTION À L'HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX DU MOULIN DE CASTELAS, FOCCACIA, OLIVES KALAMATA

Salade Caesar aux gambas 18€/25€

SALADE ROMAINE, GAMBAS RÔTIES, SAUCE CAESAR, CROÛTONS, PARMESAN, HUILE DE HOMARD ARTISANALE

L'assiette de jambon Cebo 39€

JAMBON IBÉRIQUE D'EXCEPTION TRANCHÉ EN PÉTALES, SERVI EN ROSACE, FOCCACIA, TARTARE DE TOMATES, À PARTAGER OU NON...

LES PLATS

Carpaccio de bœuf fumé 24€

BŒUF FRANÇAIS FUMÉ EN FINES TRANCHES, CONDIMENTS & AROMATES, HUILE D'OLIVE À L'AÏL NOIR, FRITES FRAÎCHES, SALADE VERTE

Ravioles alla mediterranea 25€

RAVIOLES ARTISANALES DU PIEMONTE FARCIES À LA BURRATA, PESTO D'AGRUMES, TOMATES CONFITES, STRACCIATELLA, PISTACHES

Le cochon Ibérique Bellota 28€

COCHON D'EXCEPTION IBÉRIQUE, RACE PATA NEGRA, GRILLÉ, CRÈME DE CHORIZO DOUX, STRACCIATELLA DES POUILLES, FRITES FRAÎCHES

Loup de mer rôti au four 30€

DOUBLE FILET DE LOUP RÔTI AU FOUR, CAPONATA FROIDE AUX LÉGUMES VERTS & SARRASIN, PESTO ROSSO A L'HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX

Poulpe grillé & chermoula 32€

TENTACULES DE POULPE GRILLÉES, CHERMOULA MAISON AUX ÉPICES MAROCAINS, CARPACCIO DE COURGETTES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE

Tagliata de bœuf de Galice 33€

PIÈCE DE BŒUF "BLONDE DE GALICE" GRILLÉE ET TRANCHÉE, SALADE ROQUETTE & CONDIMENTS ITALIENS, PARMESAN, FRITES FRAÎCHES

LES DESSERTS

Gorgonzola al cucchiaio 11€

UN GORGONZOLA SI CRÉMEUX QU'IL DOIT ÊTRE SERVI À LA CUILLÈRE, CONFIT DE FIGES AU POIVRE DE PENJA, HUILE D'OLIVE

Douceurs d'été glacées 12€

GOURMANDISE & FRAICHEUR AU CHOIX:
•GLACE YAOURT, CRÈME DE PISTACHE, CRUMBLE
•SORBET CITRON/BASILIC, SALADE D'AGRUMES

Café gourmand "Affogato" 13€

GLACE ARTISANALE À LA VANILLE & FÈVE DE TONKA, CAFÉ BIO ORIGINE MEXIQUE, GROSSE MADELEINE PUR BEURRE & MIGNARDISE

L'abricot gourmand 13€

TARTELETTE AUX ABRICOTS RÔTIS, COULIS D'ABRICOTS DE LA MAISON PONTIER.
SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE VANILLE +3€

Le tiramisu di Luigi 13€

SERVI GÉNÉREUSEMENT À LA CUILLÈRE, RECETTE TRADITIONNELLE AU CAFÉ SÉLECTIONNÉ "CREMA DI LUIGI"

Le chocolat par Phillippe Urraca 15€

UNE COLLABORATION AVEC PHILIPPE URRACA MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE AUTOUR D'UN ENTREMET CHOCOLAT ET VANILLE CROUSTILLANT

• SUPPLÉMENTS & MENU ENFANT •

SUPPLÉMENTS: SALADE VERTE 5€ • FRITES 6€ • CARPACCIO DE COURGETTES 6€

MENU ENFANT 15€: SIROP + STEAK HACHÉ FRANÇAIS GRILLÉ ET FRITES FRAÎCHES OU PIZZA FROMAGE + GLACE DU MOMENT

ORIGINE DES VIANDES: COCHON FRANCE (PATÉ) ET ESPAGNE (CEBO & DUROC) • FOIE-GRAS: FRANCE • BŒUF & VEAU: FRANCE / EU.

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.

LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS. UN PLAT MINIMUM PAR PERSONNE, UNE ENTRÉE N'EST PAS UN PLAT.



STARTERS & SMALL PLATES

Alpilles goat cheese mezze 10€

5 APERITIF BITES WITH 5 CAREFULLY SELECTED FLAVORS, CO-CREATED WITH "LA FROMAGERIE DES ALPILLES" IN SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Gigi's panisses 11€

TRADITIONAL CHICKPEA FRIES, HAND-SHAPED AND GOLDEN FRIED, MAISON PERRIN BLACK GARLIC MAYONNAISE

Greek-style meatballs keftes 16€/25€

GREEK-INSPIRED VEAL AND MINT MEATBALLS, HEIRLOOM CHERRY TOMATOES, WHIPPED GREEK CHEESE, ZAATAR, KALAMATA OLIVES

Tomato and feta Tarte Tatin 16€

THIN TART WITH TOMATOES AND SUMMER VEGETABLES, GREEK AOP FETA, HERB SALAD, PICKLED MUSTARD SEEDS, OLIVE OIL

Le pâté en croûte au foie-gras 17€

AN ARTISANAL HOUSE SIGNATURE WITH FRENCH PORK AND DUCK FOIE GRAS, GRAPE MUSTARD CONDIMENT

Sardines in local olive oil 19€

EXCEPTIONAL "TASSERGALS" SARDINES IN AOP OLIVE OIL FROM LES BAUX-DE-PROVENCE, FOCACCIA, KALAMATA OLIVES

King-prawns Caesar Salad 18/25€

BABY GEM LETTUCE, SHREDDED LOBSTER, CAESAR DRESSING, CROUTONS, PARMESAN SHAVINGS, CONFIT TOMATOES, LOBSTER OIL

Iberico cebo ham plate 39€

EXCEPTIONAL IBERIAN CEBO HAM CARVED INTO DELICATE PETALS, SERVED AS A ROSETTE WITH FOCACCIA & TOMATOES, TO SHARE... OR NOT...

MAIN-COURSES

Smoked beef carpaccio 24€

FRENCH BEEF MARINATED AND FINELY SLICED, BLACK GARLIC MAYONNAISE, FRESH HERBS, FRESH FRENCH FRIES

Summer pasta ravioli 25€

ARTISANAL RAVIOLI FROM ITALIA FILLED WITH BURRATA, CITRUS PESTO, CONFIT TOMATOES, STRACCIATELLA, PISTACHIOS

Iberico Pata-Negra pork 28€

EXCEPTIONAL IBERIAN "PATA NEGRA" PORK, GRILLED, CHORIZO CREAM, PUGLIAN STRACCIATELLA, FRESH FRIES

Oven roasted seabass 30€

OVEN-ROASTED DOUBLE SEA BASS FILLET, COLD GREEN VEGETABLE AND BUCKWHEAT CAPONATA, PESTO ROSSO MADE WITH LES BAUX OLIVE OIL

Grilled octopus & chermoula 32€

GRILLED OCTOPUS TENTACLES, HOMEMADE CHERMOULA WITH MOROCCAN SPICES, MARINATED ZUCCHINI CARPACCIO

"Blonde de Galice" beef tagliata 33€

GRILLED AND SLICED "BLONDE DE GALICE" BEEF, ARUGULA SALAD & ITALIAN CONDIMENTS, PARMESAN, FRESH FRIES

DESSERTS

Gorgonzola al cucchiaio 11€

A GORGONZOLA SO CREAMY IT MUST BE SERVED WITH A SPOON, HOMEMADE FIG CONFIT, OLIVE OIL

Frozen summer Dolce 12€

CHOICE OF FROZEN TREATS:
•YOGURT ICE CREAM, PISTACHIO CREAM, CRUMBLE
•LEMON-BASIL SORBET, CITRUS SALAD

"Affogato" gourmet coffee 13€

ARTISANAL BOURBON VANILLA & TONKA BEAN ICE CREAM, ORGANIC MEXICAN ESPRESSO, OVERSIZED PURE BUTTER MADELEINE

Thin Apricot Tart 13€

APRICOT TARTELETTE, LIKE A TARTE TATIN, APRICOT COULIS AND ROSEMARY.
ADD A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM +€3.

Luigi's tiramisu 13€

GENEROUS SPOON-SERVED PORTION, TRADITIONAL ITALIAN RECIPE WITH LUIGI'S CREMA COFFEE

Chocolate by Philippe Urraca 15€

A COLLABORATION WITH PHILIPPE URRACA, FAMOUS FRENCH PASTRY CHEF, FEATURING A CRISP AND MOLTEN CHOCOLATE ENTREMET

• SIDES & KID'S MENU •

SIDES: GREEN SALAD 5€ • FRENCH FRIES 6€ • ZUCCHINI CARPACCIO 6€

KIDS MENU 15€: SIRUP + GRILLED STEAK & FRIES + CHEESE PIZZA + ICE CREAM • SMARTIES

ORIGIN OF MEATS: PORK FRANCE (PÂTÉ) AND SPAIN (CEBO & DUROC) • **FOIE-GRAS:** FRANCE • **BEEF & VEAL:** FRANCE / EU.

ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE CONTACT US.

PRICES ARE NET, IN EUROS, SERVICE INCLUDED. ONE COURSE MINIMUM PER PERSON; AN APPETIZER IS NOT A MAIN COURSE.