L'APÉRITIF & LE PARTAGE

Mezze de chèvre des Alpilles 10€

5 BOUCHÉES APÉRITIVES AUX 5 SAVEURS SÉLECTIONNÉES, EN COLLABORATION 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

LES ENTRÉES & LES PETITES ASSIETTES

Velouté de courge Bio & chorizo 12€

VELOUTÉ GOURMAND À LA COURGE BUTTERNUT ET POTIMARRON BIO, CHORIZO RÔTI, MINIS CANNELÉS AU CHORIZO, HUILE D'OLIVE

Pâté en croûte au foie-gras 17€

UN INCONTOURNABLE DE LA MAISON BOLARD, AU COCHON ET FOIE-GRAS DE CANARD FRANÇAIS, MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN

La salade de chèvre chaud 14/23€

BELLE SALADE AU(X) TOAST(S) DE CHÈVRE CHAUD RÔTI AU FOUR, CONFIT D'OLIVES NOIRES, CONDIMENTS, MIEL

Le jambon "Culatello Di Zibello" 28€

ASSIETTE DE JAMBON ITALIEN D'EXCEPTION, LENTEMENT AFFINÉ EN CAVE, FOCACCIA, CONDIMENTS. À PARTAGER OU NON…

LES PLATS

La belle soupe de poissons 22€

RECETTE TRADITIONELLE AU SAFRAN, ACCOMPAGNÉE DE CROÛTONS, ROUILLE, EMMENTAL FRANÇAIS RAPÉ

Ravioles alla mediterranéa 24€

RAVIOLES AU CHÈVRE ET À L'HUILE D'OLIVE, PESTO D'AGRUMES, ARTICHAUTS DES POUILLES MARINÉS, CHÈVRE DES ALPILLES, NOISETTES

Le burger Charolais d'automne 26€

BUN ARTISANAL, STEAK HACHÉ CHAROLAIS, BRIE AUX TRUFFES MAISON, ÉCHALOTES CARAMELISÉES AU BALSAMIQUE, FRITES FRAÎCHES

Le cochon Ibérique Bellota 28€

LONGUEMENT CONFIT, VIANDE D'EXCEPTION DE LA MAISON DUROC DE BATTALÉ, CRÈME DE CHORIZO, POMMES DE TERRE DU MOMENT

Loup de mer rôti au four 29€

BUTTERNUT BRAISÉE AU ZAATAR ET CRÉMEUX DE POTIRON, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX, GRAINES DE COURGES BIO TORRÉFIÉES

Le filet de bœuf aux cèpes 36€

FILET DE BŒUF FRANÇAIS, RACE À VIANDE, 200G GRILLÉ, CRÈME ET POÉLÉE DE CÈPES FRAIS, GRATIN DAUPHINOIS

LES DESSERTS

Le brie aux truffes maison 12€

BRIE DE MEAUX AOP FARCI AUX TRUFFES DE SAISON, CHUTNEY DE FIGUES AU POIVRE DE PENJA

La douceur d'orient 11€

BISCUIT DACQUOISE À LA ROSE, MOUSSE MASCARPONE FLEUR D'ORANGER, PRALINÉ PISTACHE, PISTACHES CONCASSÉES

La douceur d'automne 11€

BISCUIT DACQUOISE AUX NOIX, MOUSSE VANILLE ET SIROP D'ÉRABLE, CŒUR PRALINÉ NOIX DE PÉCAN, PÉCAN CARAMÉLISÉ

Le chocolat noir intense 12€

CROUSTILLANT CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT NOIR 73% ORIGINE VIETNAM, PRALINÉ AMANDE SARRASIN, POIVRE MALABAR

Le Paris Saint-Rémy 15€

LE PARIS-BREST REVISITÉ AVEC UNE PÂTE À CHOUX "CRAQUELIN", MOUSSELINE AU PRALINÉ DE NOISETTES ET AMANDES CRAQUANTES

La profiterole à croquer 15€

CHOU CRAQUELIN GARNI D'UN SOUFFLE GLACÉ À LA VANILLE, NAPPAGE AU CHOCOLAT NOIR ELIANZA 55% CACAO D'EXCEPTION

• SUPPLÉMENTS & MENU ENFANT •

SUPPLÉMENTS: SALADE VERTE 6€ • POMMES DE TERRE DU MOMENT 7€ • LÉGUMES RÔTIS AU FOUR 7€
MENU ENFANT 15€: SIROP + STEAK HACHÉ & FRITES OU PIZZA MAISON + GLACE VANILLE & SMARTIES

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

APERITIFS & SHARING

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

STARTERS & SMALL PLATES

Organic squash soup & chorizo 12€

RICH ORGANIC BUTTERNUT AND RED KURI SQUASH VELOUTÉ, ROASTED CHORIZO, MINI CHORIZO CANNELÉS, OLIVE OIL

"Pâté en croûte" with foie-gras 17€

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

Roasted goat-cheese salad 14/23€

FRESH SALAD WITH OVEN-BAKED GOAT'S CHEESE TOASTS, BLACK OLIVE CONFIT, CONDIMENTS, HONEY

"Culatello di Zibello" cured ham 28€

EXCEPTIONAL ITALIAN CURED HAM, SLOWLY AGED IN CELLARS, FOCACCIA, CONDIMENTS, TO SHARE OR ENJOY ON YOUR OWN…

MAINS-COURSES

The famous fish-soup 22€

TRADITIONAL RECIPE WITH SAFFRON, SERVED WITH CROUTONS, ROUILLE AND GRATED FRENCH EMMENTAL

Mediterranean pasta ravioli 24€

GOAT'S CHEESE AND OLIVE OIL RAVIOLI, CITRUS PESTO, MARINATED ARTICHOKES FROM PUGLIA, ALPILLES GOAT'S CHEESE, HAZELNUTS

Autumn Charolais beef burger 26€

ARTISAN BUN, CHAROLAIS BEEF PATTY, HOUSE-MADE TRUFFLED BRIE, BALSAMIC CARAMELISED SHALLOTS, FRESH-CUT FRIES

Iberico Pata-Negra pork 28€

10-HOUR SLOW-COOKED CONFIT, EXCEPTIONAL PORK FROM DUROC DE BATTALÉ, CHORIZO CREAM, STRACCIATELLA, FRENCH FRIES

Oven roasted seabass 29€

IN FILLET, ZA'ATAR, BUTTERNUT SQUASH AND PUMPKIN IN CONTRASTING TEXTURES, OLIVE OIL, TOASTED ORGANIC PUMPKIN SEEDS

Beef fillet & porcini mushrooms 36€

FILET DE BŒUF FRANÇAIS, RACE À VIANDE, 200G GRILLÉ, CRÈME ET POÉLÉE DE CÈPES FRAIS, GRATIN DAUPHINOIS

DESSERTS

Home-made truffled brie cheese 12€

BRIE DE MEAUX AOP STUFFED WITH SEASONAL TRUFFLES, FIG CHUTNEY WITH PENJA PEPPER, OLIVE OIL

An Oriental delight 11€

ROSE DACQUOISE, ORANGE BLOSSOM MASCARPONE MOUSSE, PISTACHIO PRALINE, CRUSHED PISTACHIOS

Autumn sweetness 11€

WALNUT DACQUOISE, VANILLA AND MAPLE SYRUP MOUSSE, PECAN PRALINE CENTRE, CARAMELISED PECANS

Intense dark chocolate 12€

CHOCOLATE CRUNCH, 73% VIETNAMESE DARK CHOCOLATE MOUSSE, ALMOND AND BUCKWHEAT PRALINE, MALABAR PEPPER

"Paris Saint-Rémy" 15€

A REIMAGINED PARIS-BREST WITH CRAQUELIN CHOUX PASTRY, HAZELNUT PRALINE MOUSSELINE CREAM AND CRUNCHY ALMONDS

The irresistible profiterole 15€

CRAQUELIN CHOUX PASTRY FILLED WITH A FROZEN VANILLA SOUFFLÉ, WITH EXQUISITE ELIANZA 55% DARK CHOCOLATE SAUCE

• SIDES & KID'S MENU •

SIDES: GREEN SALAD 5€ · FRENCH FRIES 7€ · ROASTED VEGETABLES 7€

KIDS MENU 15€: SIRUP + GRILLED STEAK & FRIES + HOME-MADE PIZZA + ICE CREAM · SMARTIES

ORIGIN OF MEATS: PORK FRANCE (PÂTÉ) AND U.E (CEBO, DUROC, CULATELLO) • FOIE-GRAS: FRANCE • BEEF: FRANCE.

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.