

CÔTÉ APÉRO

Assiette à partager selon l'humeur du chef 18,00 €
(Beignets de fromage, beignets de poulet, nems etc...)

SALADES

Salade César 16,50 €

Salade verte, tomates, poulet pané maison, sauce césar, copeaux de parmesan, croûtons de pain.

Salade Burrata 17,50 €

Salade verte, tomates, burrata, pesto, jambon cru, copeaux de parmesan, crème balsamique, gressins.

Salade de la mer 17,50 €

Salade verte, petits poulpes, encornets géants, moules, avocat, tomates, poivrons, tomates, persillades, gambas grillée.

POISSONS

Poisson du jour 19,00 €

Selon arrivage, poisson cuit à la plancha, accompagnement en fonction du poisson.

PÂTES

Linguini Caprese à la burrata 19,00 €

(linguini, pesto maison, tomates cerises, copeaux de parmesan et burrata)

Gnocchi sauce au choix roquefort ou forestier 17,50 €

VIANDES

Entrecôte 20,00 €

Environ 220g/250g, accompagnée de frites maison et salade verte.

Escalope de Veau « alla parmigiana » 22,00 €

Escalope de veau panée, tomates fraîches et mozzarella. Le tout gratiné au four accompagné de linguini au pesto.

Escalope de Veau à la Milanaise 20,00 €

Escalope de veau panée, accompagnée de frites maison et salade verte.

Magret de canard sauce fruits rouges 21,00 €

Magret de canard grillé (250/300g), accompagné de frites maison et salade verte.

Tartare de Bœuf préparé 19,00€

Accompagné de frites maison et salade verte

BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et salade verte.

Le Classic 16,50 €

Pain Burger, steak haché façon bouchère 150g, cheddar, tomates, oignons rouges, cornichons, sauce burger maison, salade.

Le Provençal (steak haché ou poulet, à préciser) 17,50 €

Pain Burger, chèvre aux herbes de provence, ratatouilles maison, tomates, cornichons, sauce burger maison, salade.

Le Saumon Gravlax (froid) 16,50 €

Pain Burger, guacamole, saumon gravlax maison, tomates, cornichon, coleslaw et salade.

Supplément bacon 2,00 €.

DESSERTS

Notre carte des desserts varie en fonction des envies du chef

Ils sont faits maison au tarif de 6,00 €

Nous nous ferons un plaisir de vous les annoncer

Pour finir votre repas en douceur

Café gourmand 7,50 €

Thé gourmand 8,50 €

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Plat du jour 12,50 €

Formule à 17,00 €

Plat du jour et dessert

Suggestion du chef
(Voir ardoise)

CARTE DES VINS

	75cl	50cl	Verre 15cl
AOP, Coteaux d'Aix En Provence, Domaine Nais Rouge, Rosé, Blanc	24,00 €		4,50 €
IGP Bouches-du-Rhône, Domaine de Suriane Rouge, Blanc	22,00 €		4,20 €
AOP Languedoc, Jeff Carrell, Cuvée des Darons Rouge	26,00 €		5,00€
Côte du Rhône Village Visan, Domaine de Lucena Rouge	26,00 €		5,00 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Barbeville, Cuvée Madeleine, Rosé	27,00 €		5,00 €
IGP des Cévennes, Domaine Grand-Chemin, Cuvée Passion Blanc	26,00 €		5,00 €
IGP Vaucluse, Domaine Chasson, Viognier Blanc	26,00 €		5,00 €
IGP Gard, Domaine du Bourdic, Cuvée Campagnac Rosé ou Blanc		11,00 €	4,00 €
<p>Nous travaillons avec la cave à vin « Terroir et Tradition », n'hésitez pas à nous demander une bouteille de votre choix parmi toute sa cave.</p>			
CHAMPAGNE AUTREAU ROUALET, Brut	70,00 €		

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café/café allongé/décaféiné	1,70 €
Noisette	1,70 €
Double expresso	3,40 €
Thé	3,00 €
Chocolat chaud	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Viennois	3,50 €

SOFT

Coca cola / zéro 33cl	3,50 €
Orangina 25cl	3,70 €
Fuzetea 25cl	3,50 €
Limonade 33cl	3,50 €
Diabolo	4,00 €
Perrier 33cl	3,50 €
Pago 20cl	3,70 €
San Bitter 10cl	3,20 €
Sirop	2,50 €
Orange pressée	5,00 €
Evian / S. Pellegrino 50cl	5,00 €
Evian / S. Pellegrino 1l	7,00 €

ALCOOLS

Whisky 4cl	5,00 €
Jack Daniels 4cl	6,00 €
Whisky supérieur 4cl	6,00 €
Pastis 2cl	3,00 €
Vodka 4cl	5,00 €
Gin 4cl	5,00 €
Rhum 4cl	5,00 €
Kir 12,5cl	5,00 €
Kir Royal 12cl	6,00 €
Digestif 4cl	6,00 €
Porto 5cl	5,00 €
Spritz	8,00 €
Get 27 4cl	5,00 €
Martini 5cl	5,00 €
Coupe de champagne 12,5cl	8,00 €

BIÈRES

Pression 25cl	3,20 €
1664 blanche 25cl	3,50 €
Desperados 33cl	5,00 €
Panaché 25cl	3,00 €
Monaco 25cl	3,50 €
Boc 12cl	2,00 €
Pinte 50cl	6,00 €

