

## LES ENTRÉES

### **Planche (à partager) Saveurs du Sud** ..... 21 €

Chipirons grillés en salade, Accras morue au chorizo, Pan con tomate, Têllines de camargues à l'aioli, couteaux en persillade Meal board to share. flavours of the south (for exemple) roasted peppers, cod and chorizo accras, bread tomatoes, shell with parsley

### **Ceviche de daurade** ..... 16 €

Ceviche de daurade sauvage au citron vert, coriandre fraîche, Avocat et tomates confites Sea bream tartare with green lime, fresh coriander, avocado and candied tomatoes

### **Mozzarella di burrata au lait de bufflonne** ..... 18 €

Mozzarella di burrata au lait de bufflonne, tartare de tomates d'antan, Chips de jambon ibérique, pesto de basilic Buffalo milk mozzarella, tomatoes tartare, Liberian ham crisps, basil cream

## PLATS

### **L'agneau des Alpilles,** ..... 27 €

L'agneau des Alpilles, La Souris, longuement confite, Pommes de terre écrasées à l'huile de truffes The Alpilles lamb, The shank, long confit, Mashed potatoes with truffle oil

### **La Pièce de bœuf extra tendre** ..... 29 €

La Pièce de bœuf extra tendre, Sauce onctueuse aux Morilles blondes Petite Ratatouille & Pommes frites maison Extra tender piece of beef, Creamy sauce with Morels, Small Ratatouille & Homemade French Fries

### **L'Incontournable Burger... Viande d'exception Black Angus** ..... 21 €

L'incontournable Burger... Viande d'exception Black Angus, crème de comté, oignons frits, chips lard fumé, Roquette, tomate à l'ancienne, pommes frites The must-have Burger ... Exceptional Black Angus meat, cheese cream, fried onions, smoked bacon chips, Arugula, old-fashioned tomato, french fries

### **le Plat Végétarien** ..... 21 €

le Plat Végétarien Curry de légumes de notre Maraîcher au lait de coco et graines de courges grillées, the Vegetarian Dish Vegetable curry from our market gardener with coconut milk and grilled squash seeds

## Notre Aïolis Provençal (spécialités)

**AÏOLI CRUSTACÉS** ..... 24 €

Morue, gambas, coquilles Saint-Jacques, bulots, Moules, Sauce Aïoli, Pommes de terre, Carottes, haricots verts, brocolis, choux fleurs, fenouil, oeuf dur

---

## Notre bouillabaisse (spécialités)

**BOUILLABAISSE 3 POISSONS ET CRUSTACÉS** ..... 36 €

Rascasse de Méditerranée, loup, cabillaud, gambas, Saint-Jacques, soupe de poisson de Marseille, Pommes de terre, rouille, croûtons, fromage râpé.

---

## FROMAGES ET DESSERTS MAISON

**Café gourmand (Café, assortiment de desserts du jour)** ..... 12,5 €

Gourmet Coffee ( coffee served with a selection of pastries and creams)

**Le Crèmeux au citron** ..... 10 €

Une belle verrine crémeuse et généreuse aux notes fraîches d'agrumes Lemon Creamy. A beautiful creamy and generous dessert with fresh citrus notes

**Le moelleux au chocolat** ..... 10 €

Le moelleux au chocolat La douceur et la force du chocolat noir The chocolate cake. The sweetness and strength of dark chocolate

**La crème brûlée** ..... 10 €

la crème brûlée Gourmande et caramélisée a souhait The crème brûlée. Gourmet and caramelized

**Notre dessert du Jour** ..... 10 €

et parfois un dessert du jour... And sometimes a dessert of the day...