



**A PARTAGER
TO SHARE**

Panisses Marseillais et sa rouille Panisse with garlic and chili mayonnaise	8.00 €
Rillettes de Thon, ail et fines herbes Tuna rilette with garlic and herbes	10.00 €
Charcuterie du moment Cold cuts platter of the moment	12.00 €

**ENTREES FROIDES
COLD STARTERS**

Gravelax de Saumon aux Parfums d'Agrumes Salmon Gravlax with citrus flavour	18.00 €
Carpaccio d'Aubergines, copeaux de parmesan, basilic, oignon rouge, Eggplant carpaccio with parmesan, red onion, basil	14.00 €
Ceviche de Loup et légumes croquants, marinade au citron cumbawa Sea bass ceviche with crunchy vegetables and cumbawa lemon marinade	18.00 €
Caillette à la Provençale pork terrine Provençal speciality	14.00 €

**ENTREES CHAUDES
HOT STARTERS**

Soupe de Poissons Maison, sa rouille et ses croûtons Homemade Fish Soup with garlic and chili mayonnaise and Crunchy deep fried baguette	16.00 €
Salade frisée aux lardons et Saint Marcellin Curly endive salad with bacon and Saint Marcellin cheese	18.00 €
Velouté de parmesan et œuf poché, petits croutons, paprika fumé Parmesan cream soup with poached egg and small croutons	14.00 €
Poulpe laqué parfum d'Asie, crème mentholée Octopus lacquered with Asian flavor and menthol cream	18.00 €

Nous sommes tributaires des pêcheurs et des saisons.
Veuillez nous excuser si nous étions amenés à ne pouvoir vous servir un plat ou à modifier la composition.



Modifier avec WPS Office



POISSONS - FISHES

Aïoli de Maigre Provençal aioli	29.00 €
Filet de Loup, au pistou Roasted fillet of sea bass with seasonal vegetables and basil	24.00 €
Poulpe rôti flambé au pastis, huile vierge de légumes Roasted Octopus flambeed with pastis	26.00 €
Gambas à la plancha, ail, persil, tomate Grilled prawns on the plancha, tomato, garlic and parsley	25.00 €
Assiette du Pêcheur Fisherman's pot	26.00 €

Poisson Présenté entier et découpé par nos soins en salle

Selon arrivage du jour Whole fish, according to the arrival of the day	10.00 €/100gr
--	---------------

PATES - PASTA

Linguine aux gambas Linguine with prawns	24.00 €
Gnocchis à la Napolitaine / crème de Parmesan Neapolitan-style Gnocchis / Gnocchis with Parmesan cream	20.00 € / 22.00 €

VIANDES – MEATS

Brochette de poulet et Halloumi, légumes d'été, olives et citron confit Chicken skewers with Halloumi cheese and summer vegetables	22.00 €
Souris d'Agneau confite au thym Lamb shank confit with thyme	28.00 €
Filet de Bœuf au poivre vert ou beurre maître d'hôtel Beef fillet with green peppercorn sauce or persil butter	39.00 €
Cœur de rumsteak angus au poivre vert ou beurre maître d'hôtel Angus rump steak with green peppercorn sauce or persil butter	24.00 €





GOURMANDISES – DESERT

Crêpes Flambées au Grand Marnier façon « Mark » Fine Pancakes flambéed in Grand Marnier	18.00 €
Tarte au citron meringuée Lemon meringue pie	14.00 €
Crème brulée parfum du moment Crème brulée flavour of the day	10.00 €
Charlotte au Fraises Strauberry charlotte	12.00 €
Soufflé glacé limoncello Ice limoncello soufflé	12.00 €
Mousse au chocolat Chocolate mousse	10.00 €

GLACES – ICE CREAM

3 Boules au choix (3 scoop of your choise)	9.00 €
---	--------

GLACES

Pistache, Vanille, du moment
Pistachio, vanilla, flavour of the day

SORBETS



Citron, Fruits rouges, du moment,
Lemon, red fruits, flavour of the day



Modifier avec WPS Office