



POUR DEMARRER OU A PARTAGER
TO BEGIN TO SHARE

Panisses Marseillais et sa rouille Panisse with garlic and chili mayonnaise	8.00 €
Rillettes de Thon, ail et fines herbes Tuna rillettes with garlic and herbs	10.00 €
Padrons frits Small green pepper	8.00 €

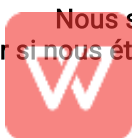
ENTREES FROIDES
COLD STARTERS

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 €
Carpaccio de tomates, Burrata et son pesto Tomatoes carpaccio with Burrata cheese, pesto	19.00 €
Caillette à la Provençale pork terrine Provençal speciality	14.00 €
Salade frisée aux lardons, Chèvre rôti sur toast Curly endive salad with bacon and goat cheese	18.00 €
Velouté de pommes de terre glacé à la Truffe d'été Chilled Potato velouté with summer truffle	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 €
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	28.00 €
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 €
Cheese Burger Burger cheese	21.00 €
Cœur de rumsteak angus au poivre vert ou beurre maître d'hôtel Angus rump steak with green peppercorn sauce or persil butter	24.00 €



Tous nos plats sont accompagnés
Supplément garnitures (Frites fraîches, salade, légumes) 8.00 €
All our dishes are served with side dishes,
Side dish supplement (Thin fries, green salad, vegetables)



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 brûlée parfum du moment Crème brûlée 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



Modifier avec WPS Office

SORBETS

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



Modifier avec WPS Office