

L'HORLOGE

BRASSERIE

TOUT EST FRAIS ET CUISINE MAISON !
EVERYTHING IS FRESH AND HOMEMADE!

Les entrées / Starters :

- * Moules gratinées à la provençale 13€
Provençal-style baked mussels
- * Petits farcis provençaux, porc et herbes fraîches 13€
Provençal stuffed vegetables with pork and fresh herbs
- * Poêlée de poulpe en persillade 14€
Pan-fried octopus with garlic and parsley
- * Risotto aux girolles, parmesan et huile d'olive 16€
Girolle mushroom risotto with Parmesan and olive oil
- * Croustilles de pommes de terre au chèvre, crème d'ail 12€
Potato and goat cheese croquettes, Garlic cream

Les plats / Main Courses :

- * Aïoli provençal, cabillaud & légumes de saison 29€
Provençal aioli, cod & seasonal vegetables
- * Agnolade provençale, pâtes fraîches 27€
Provençal Agnolade, fresh pasta
- * Filet de bœuf Charolais, sauce au poivre & purée de Vitelottes 36€
Charolais beef fillet, pepper sauce & Vitelotte potato purée
- * Suprême de pintade, moutarde au miel de Provence, pommes de terre grenaille 24€
Guinea fowl supreme, Provençal honey mustard sauce, baby potatoes
- * Bavette de porc grillée, jus aux herbes, frites maison 24€
Grilled pork steak, herb jus & homemade French fries
- * Linguine au pistou, tomates confites et parmesan 22€
Linguine with Provençal pistou, confit tomatoes & Parmesan

Le fromage et les desserts / Cheese and Desserts :

- * Chèvre frais des Alpilles, figue fraîche & miel de Provence 14€
Fresh goat cheese from the Alpilles, fresh fig & Provençal honey
- * Chocolat fondant, croustillant sablé & huile d'olive 11€
Chocolate fondant, crispy shortcrust pastry & olive oil
- * Poire pochée au vin rouge 13€
Red wine-poached pear
- * Crème brûlée à la vanille Bourbon 9€
Bourbon vanilla crème brûlée
- * Crumble aux pommes, glace vanille 12€
Apple crumble, vanilla ice cream

Plat enfant (-de 12 ans) 12€ : selon l'inspiration du moment, demandez à notre serveur
Children's dish (under 12) €12: depending on the chef's inspiration, please ask your server.

Nos fournisseurs : Jennifer aux Halles pour les poissons. Younes rue Carnot pour les herbes et les légumes bio. Manu à Metro pour les viandes françaises. Sébastien à Metro pour les poissons. David aux Halles pour la charcuterie. La Ferme d'Augustine et Charlene pour le fromage de chèvre.