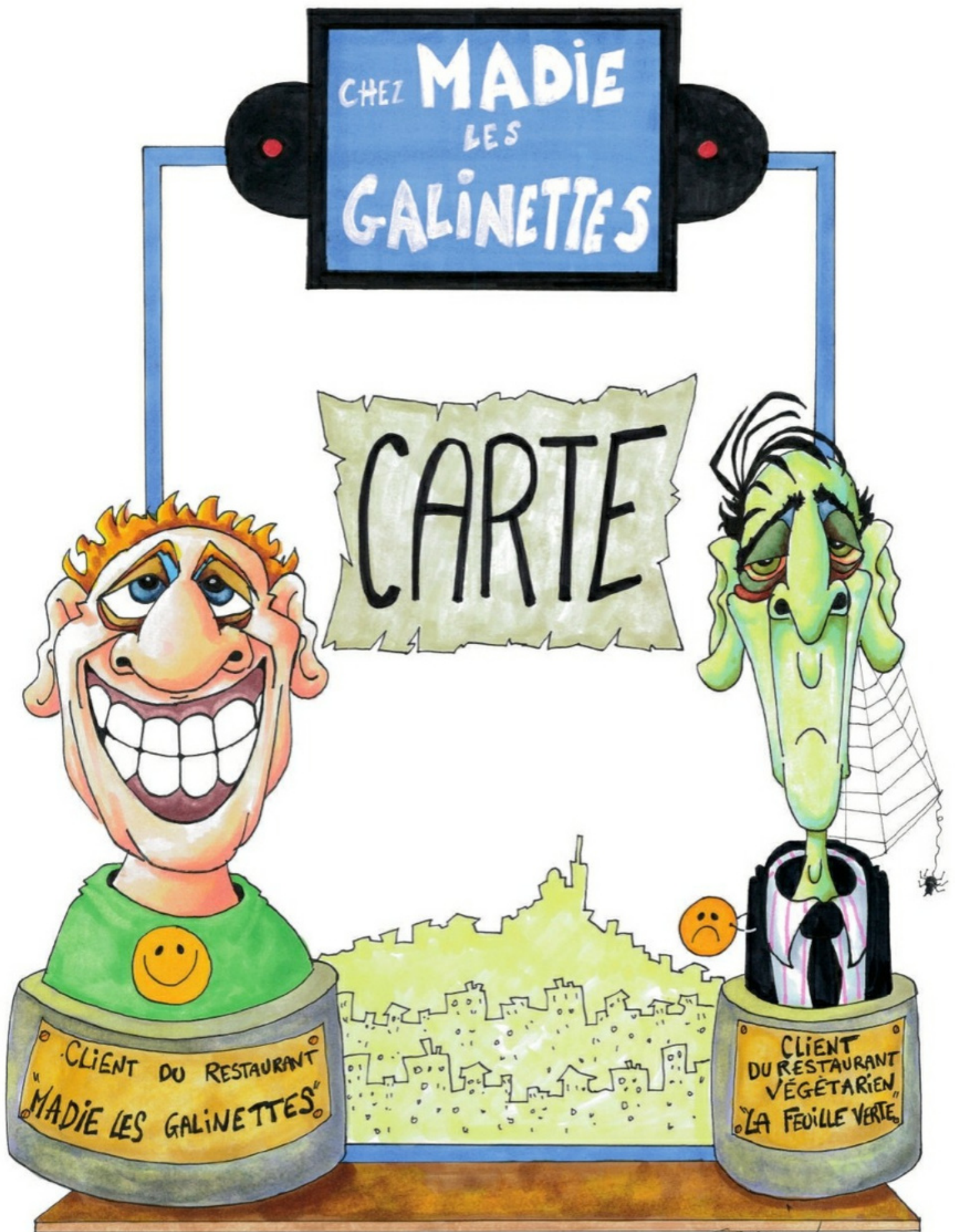




ENTREES ET PÂTES

NOS ENTRÉES

Les Palourdes au thym	20€
La Soupe de poissons	20€
La Salade de poulpes	17€
Les Poivrons grillés et anchoïade 🥕	16€
Les Artichauts en barigoule 🥕	17€
Le Caviar d'aubergines et mozzarella burrata 🥕	17€
Nos traditionnels Alibofis	16€

PÂTES

Pâtes aux clovisses	26€
Pâtes au basilic 🥕	19€

Tous les plats avec 🥕 sont vegans
ou peuvent être « veganisés »

T. DUBAÏON
(MERCI ANILLE)



LA MER

C'est pas parce qu'on est une famille de viandards qu'on apprécie pas les poissons ! On travaille, là aussi, qu'avec des produits frais et on dépend donc de la pêche du jour.

NOS POISSONS DE MÉDITERRANÉE

Le Loup grillé	28€
Aïoli traditionnelle provençale	27€
La Trilogie méditerranéenne	29€

LA BOUILLABAISSSE TRADITIONNELLE 59€

Pour 1 personnes servie en deux temps

La soupe de poissons de roche accompagnée de rouille et de croûtons

+ Les poissons de la bouillabaisse pochés dans cette soupe

Rascasse, Fielas, Galinette, Vive, Roucaou, Baudroie ou Saint-Pierre selon arrivage et accompagnés de pomme de terres safranées

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment et de panisses maison au fenouil sauf les plats servis en sauce comme la daube, les pieds et paquets et la trilogie méditerranéenne.



Viandes

NOS VIANDES - C'est notre spécialité !

Si vous aimez la viande n'hésitez pas, c'est mon père le chevillard de la famille qui la sélectionne et la prépare sur place tous les jours.
L'agneau de lait vient de l'Aveyron et le bœuf de Bretagne.

Notre Pavé du chevillard	29€
Les côtelettes d'agneau	28€
Épaule d'agneau de lait Pour 2 pers.	57€
Le duo de ris de veau et d'agneau	29€
Les rognons de veau juste poêlés	27€
Daube de Mauricette	28€
Les pieds et paquets	28€
Nos tartares de boeuf	26€



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment et de panisses maison au fenouil
sauf les plats servis en sauce comme la daube, les pieds et paquets et la trilogie méditerranéenne.

FROMAGES ET DESSERTS

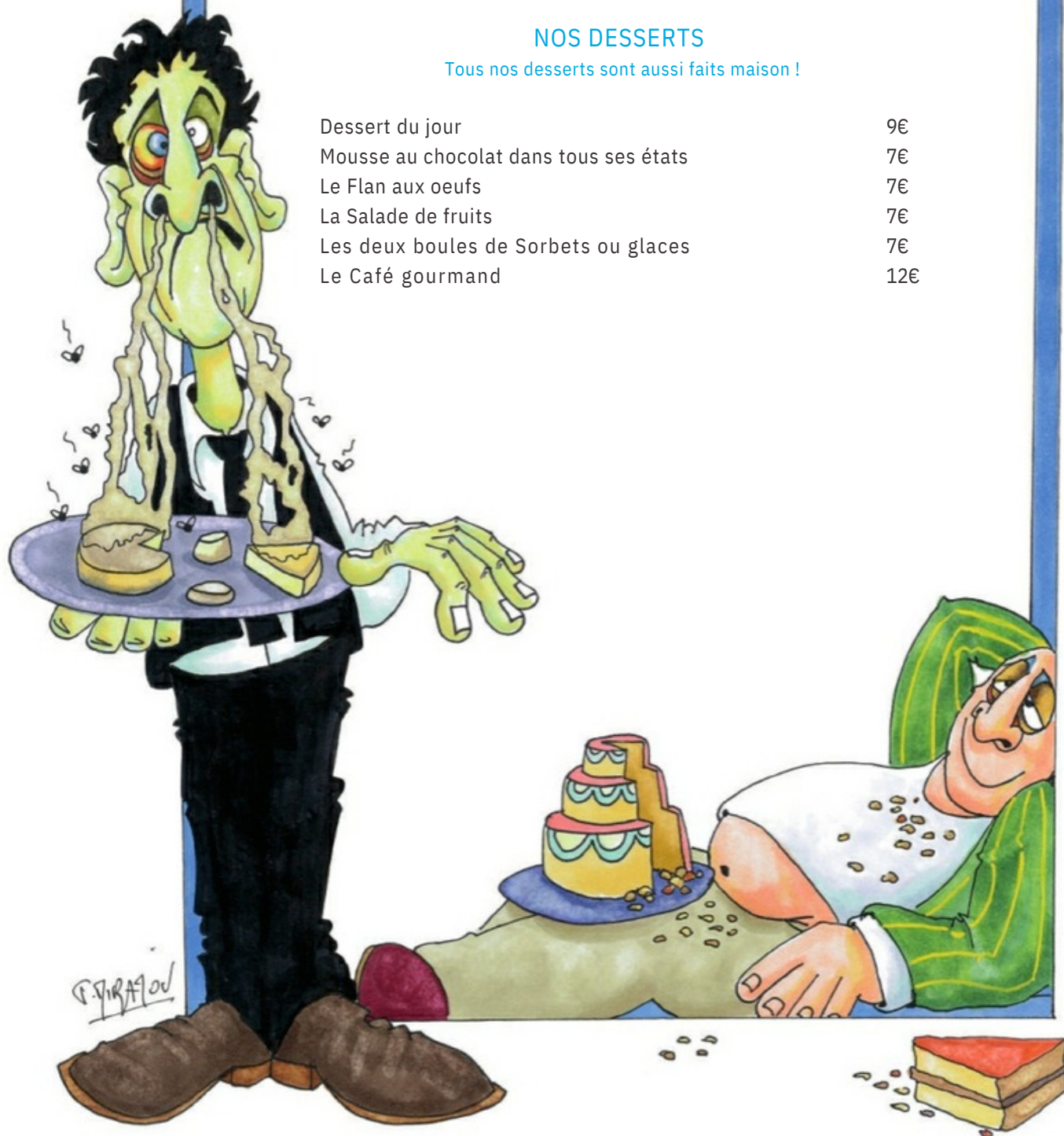
NOS FROMAGES

La planche de notre fromager préféré 11€

NOS DESSERTS

Tous nos desserts sont aussi faits maison !

Dessert du jour	9€
Mousse au chocolat dans tous ses états	7€
Le Flan aux oeufs	7€
La Salade de fruits	7€
Les deux boules de Sorbets ou glaces	7€
Le Café gourmand	12€



LES VINS

NOS VINS ROUGES

50cl

75cl

CÔTES-DE-PROVENCE AOC Marius Caius	25€
BANDOL AOC Chateau Pibarnon	73€
CÔTES-DE-PROVENCE AOC Domaine d'OTT	61€
CÔTES-DU-RHÔNE AOC Sainte-Cécile-les-Vignes	33€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP P. JABOULET	57€
Saint-Joseph AOP JABOULET	59€
SANCERRE AOP DANIEL CHOTARD	38€
BROUILLY AOC BEL AIR	32€
Corse de Sartène AOP FIUMICICOLI	38€
Coteaux d'Aix AOP CHATEAU LACOSTE	27€ 37€

NOS VINS BLANCS

50cl

75cl

CÔTES-DE-PROVENCE AOC Marius Caius	25€
SANCERRE AOP DANIEL CHOTARD	38€
CÔTES-DE-PROVENCE AOC Domaine d'OTT	58€
Cassis AOP CHATEAU BODIN	43€
Corse de Sartène AOP FIUMICICOLI	38€
Coteaux d'Aix AOP CHATEAU LACOSTE	27€ 37€

NOS VINS ROSÉS

50cl

75cl

Corse de Sartène AOP FIUMICICOLI	38€
CÔTES-DE-PROVENCE AOC Marius Caius	25€
BANDOL AOC Chateau Pibarnon	64€
BANDOL AOC Domaine d'OTT	57€
Côtes de Provence SYMPHONIE ste Marguerite	39€
Coteaux d'Aix AOP CHATEAU LACOSTE	27€ 37€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération !

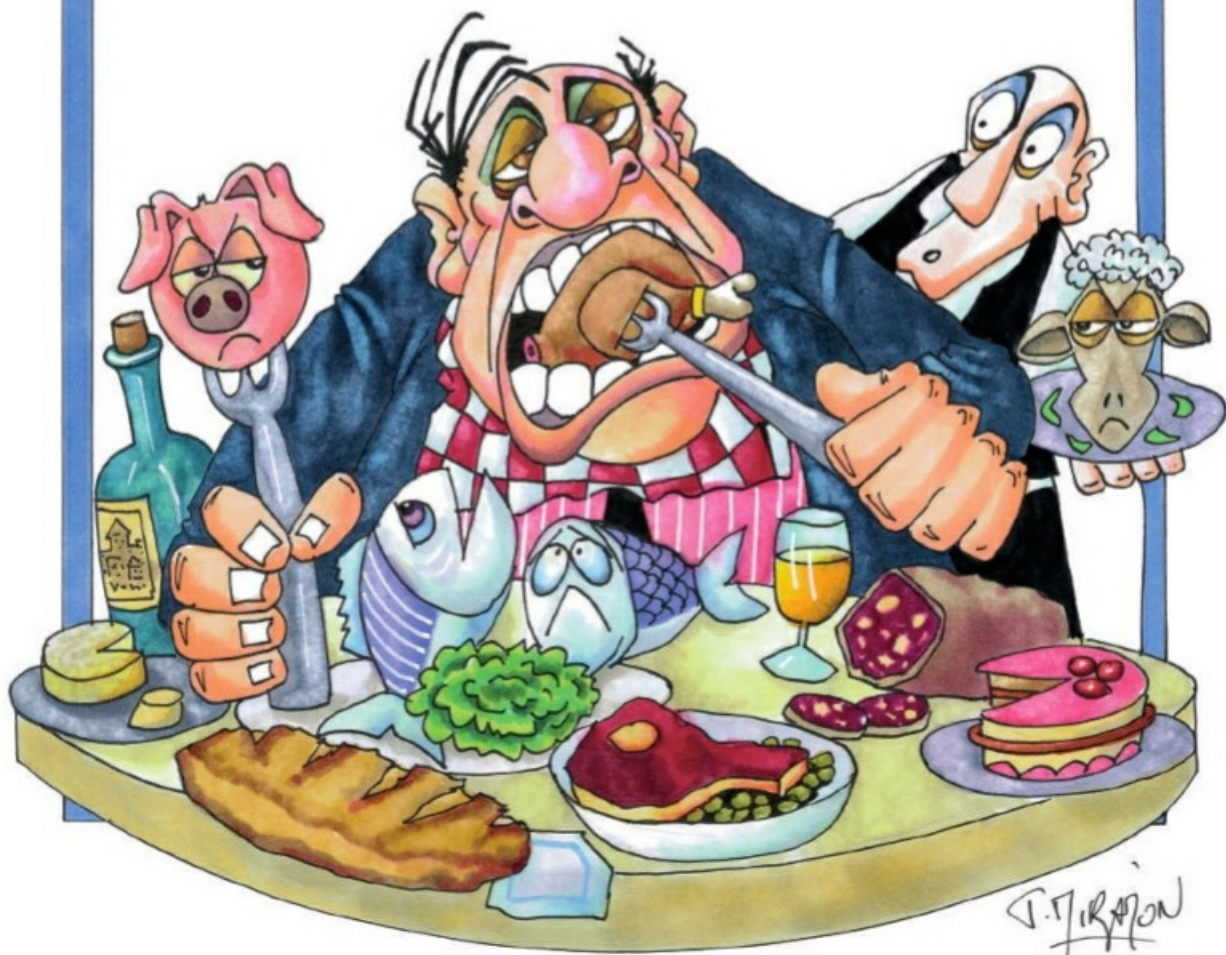


LES MENUS

MENU DES PITCHOUNETS - 12€

Parce que les minots sont pas fadas !
Ici ils mangent comme nous mais avec
des quantités adaptées !
Pas de steak haché carré ni de poissons
panés aux yeux dans les coins. Ils ont
le droit à la même qualité :

Le Pavé du chevillard haché ou pas
ou Un filet de poisson du jour
Accompagné de frites maison,
de légumes ou de pâtes
+ Une glace ou sorbet
ou Une salade de fruits frais



Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment et de panisses maison au fenouil
sauf les plats servis en sauce comme la daube, les pieds et paquets et la trilogie méditerranéenne.