



PLAISIRS À PARTAGER

LA DOUCEUR D'ORIENT14€

Duo de patates douces, carottes, fêta, miel et amandes effilées, épices trappeurs

(sucre d'érable, poivre noir, sel de mer, coriandre, ail, oignon)

LES MOULES GRATINÉES14€

Moules, beurre pomade, ail, persil, chapelure et assaisonnement maison

LES PANISSES DE PROVENCE12€

Fleur de sel, thym et ketchup maison

LE CAMEMBERT AU FOUR16€

Camembert bio 150g rôti au miel, herbes aromatiques.

Servie avec du pain toasté

LE SHISH TAOUK « COMME À ISTANBUL »15€

Brochette de poulet mariné, sauce yaourt, jus de citron, paprika, curcuma, sauce tomate et zaatar

LA PAN CON TOMATE15€

Pain toasté à l'ail, compotée de tomates anciennes, huile extra vierge, basilic et jambon Serrano affinée plusieurs mois

SALADES GOURMANDES

LA BELLE CÉSAR23€

Cœur de sucrine façon salade César, poulet crispy, œuf, neige de parmesan

L' AVOCADO TOAST.....19€

Tartine de pain de campagne, avocat, fêta, pickles d'oignon, grenade et miel

LA BERGÈRE DES ALPILLES.....22€

Salade de chèvre chaud, figues et jambon Serrano

NOS PLATS

LES RAVIOLIS À LA NORMA22€

Raviolis fourés à la ricotta de campanie, tomates confites, sauce tomate aux aubergines fondantes, râpé de ricotta salée, ail confit et basilic frais

MOUSSAKA VEGGIE23€

Aubergines et courgettes, liées aux lentilles AOP, mijotées dans une sauce tomate à l'origan et à la cannelle, gratinées à la béchamel et au fromage

LA BELLE DE MILAN27€

Escalope de poulet panée, chapelure aux herbes, roquette, tomates cerises, citron confit et parmesan affiné 36 mois, pommes de terre au four

UN PEU D'ASIE32€

Tataki de thon, croustillant Panko, vinaigrette condimentée, menthe, coriandre, poudre de saté, citron vert, riz basmati

LA VÉRITABLE SOLE MEUNIÈRE42€

Sole fraîche, beurre meunière, frites maison et salade

LA JOUE DU BŒUF28€

Joue de bœuf confite longuement, avec sa garniture (carottes, champignons, oignons), jus de daube réduits accompagnée d'une purée maison de pomme de terre

LE BURGER VÉRITABLE23€

Pain Bun, 180g de viande du boucher 100% boeuf, Oignon confit, Salade romaine, cheddar affiné et sauce au poivre

DESSERTS

LA BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA.....12€

LA MOUSSE CHOCOLAT DE MON ENFANCE...11€

LA CRÈME BRÛLÉE.....10€

LE CAFÉ GOURMAND13€

LES BELLES PROFITEROLE.....15€

LE TIRAMISU DE MAMI.....11€

LA SALADE FRUIT.....10€

POUR LES BAMBINOS :



Aiguillettes croustillantes de poulet façon tenders, et frites maison

12€



SHARED STARTERS

THE SWEETNESS OF THE ORIEN.....14€

Duo of sweet potatoes and carrots, feta, honey, sliced almonds, trappers' spices
(maple sugar, black pepper, sea salt, coriander, garlic, onion)

GRATINATED MUSSELS14€

Mussels, herb butter, garlic, parsley, breadcrumbs, homemade seasoning.

PANISSES FROM PROVENCE.....12€

With fleur de sel, thyme & homemade ketchup

BAKED CAMEMBERT.....16€

Organic Camembert (150 g), roasted with honey and aromatic herbs. Served with toasted bread.

SHISH TAOUK "ISTANBUL STYLE".....15€

Marinated chicken skewer, yogurt sauce, lemon juice, paprika, turmeric, tomato sauce & za'atar.

LA PAN CON TOMATE15€

Garlic toast, heirloom tomato compote, extra-virgin olive oil, basil, and Serrano ham aged for several months.

GOURMET SALADS

THE BEAUTIFUL CAESAR23€

Crispy chicken Caesar-style salad with baby romaine hearts, egg and parmesan snow

THE AVOCADO TOAST.....19€

Country bread topped with avocado, feta, pickled onions, pomegranate and honey

THE SHEPHERDESS OF THE ALPILLES.....22€

Warm goat cheese salad with figs and Serrano ham

MAINS

RAVIOLI ALLA NORMA.....22€

Ravioli filled with Campania ricotta, confit tomatoes, tomato sauce with melting eggplant, grated salted ricotta, confit garlic & fresh basil.

VEGGIE MOUSSAKA23€

Eggplant and zucchini with AOP lentils, slow-simmered in tomato sauce with oregano and cinnamon, gratinated with béchamel and cheese.

THE BEAUTY OF MILAN.....27€

Breaded chicken escalope with herb crust, arugula, cherry tomatoes, candied lemon, 36-month aged Parmesan shavings, mixed greens and fries

A TOUCH OF ASIA.....32€

Crispy panko-crusted tuna tataki, seasoned vinaigrette, mint, coriander, satay spice, lime and basmati rice

AUTHENTIC SOLE MEUNIÈRE.....42€

Fresh sole, brown butter sauce, homemade fries and salad.

BEEF CHEEK.....28€

Slow-cooked confit beef cheek with garnish (carrots, mushrooms, onions), reduced daube-style jus, served with homemade mashed potatoes.

THE CLASSIC BURGER.....23€

Bun, 180 g butcher's beef patty (100% beef), confit onions, romaine, aged cheddar, pepper sauce.

DESSERTS

NUTELLA FRENCH TOAST.....12€

CHILDHOOD CHOCOLATE MOUSSE.....11€

THE CRÈME BRÛLÉE.....10€

THE GOURMET COFFEE.....13€

THE LOVELY PROFITEROLES.....15€

GRANDMA'S TIRAMISU.....11€

FRESH FRUIT CUP.....10€

FOR THE LITTLE ONES



Crispy chicken tenders with homemade fries

12€