

LES ENTRÉES & PETITES ASSIETTES

Mezze de chèvre des Alpilles 10€

5 BOUCHÉES APÉRITIVES DE CHÈVRE FRAIS AUX 5 SAVEURS, UNE CO-CRÉATION AVEC LA FROMAGERIE DES ALPILLES À SAINT-RÉMY

Les panisses de Gigi 11€

FRITES DE POIS-CHICHE MOULÉES À LA LOUCHE, RECETTE TRADITIONNELLE DE LA MAISON PERRIN, MAYONNAISE À L'AÏL NOIR

Arancini sicilien al ragù 13/21€

ARANCINI ARTISANAL FARÇI COMME UNE "BOLOGNESE", TOMATES JAUNES COMME UN KETCHUP MAISON, PARMESAN AFFINÉ, ORIGAN

Salade de chèvre rôti au miel 15/23€

BELLE SALADE AUX TOASTS DE CHÈVRE CHAUD RÔTIS AU FOUR, MIEL, JAMBON "CULATELLO DI ZIBELLO", CONDIMENTS, OLIVES TAGGIASCHE

Keftes de veau & zaatar 16/25€

BOULETTES DE VEAU À LA MENTHE, SALADE DE POIS CHICHES À LA LIBANAISE, FROMAGE BLANC, ZAATAR, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX

Le pâté en croûte au foie-gras 17€

ARTISANAL & INCONTOURNABLE, AU COCHON ET FOIE-GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CONDIMENT MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN

Sardines à l'huile d'olive AOP 19€

PETITES SARDINES "TASSERGALS" D'EXCEPTION À L'HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX DU MOULIN DE CASTELAS, FOCCACIA MAISON BERGÈSE

L'assiette de jambon Cebo 39€

JAMBON IBÉRIQUE D'EXCEPTION TRANCHÉ EN PÉTALES, SERVI EN ROSACE, FOCCACIA, TARTARE DE TOMATES, À PARTAGER OU NON...

LES PLATS

Le carpaccio de bœuf fumé 24€

FINES TRANCHES DE BŒUF FRANÇAIS FUMÉES, ARTICHAUTS DES POUILLES MARINÉS, NOISETTES, PARMESAN, POMMES DE TERRE DU MOMENT

Ravioles alla mediterranea 25€

RAVIOLES FARCIES AU CITRON, RICOTTA ET BASILIC, PESTO D'AGRUMES, TOMATES CERISES CONFITES, STRACCIATELLA, PISTACHES

Le cochon Ibérique Bellota 28€

COCHON D'EXCEPTION IBÉRIQUE, RACE PATA NEGRA, GRILLÉ, CRÈME DE CHORIZO DOUX, STRACCIATELLA, POMMES DE TERRE DU MOMENT

Loup de mer rôti au four 30€

DOUBLE FILET DE LOUP RÔTI AU FOUR, LÉGUMES D'ÉTÉ GRILLÉS COMME UNE CAPONATA VIERGE DE TOMATE AU PARMESAN, OLIVES TAGGIASCHE

Poulpe grillé & chermoula 32€

TENTACULES DE POULPE GRILLÉES, CHERMOULA MAISON AUX ÉPICES MAROCAINS, CARPACCIO DE COURGETTES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE

Le filet de bœuf aux girolles 35€

FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND FRANÇAIS RACE À VIANDE 200G, GRILLÉ, POÉLÉE DE GIROLLES ET POMMES DE TERRE GRENAILLES, JUS CORSÉ

LES DESSERTS

Gorgonzola al cucchiaio 11€

UN GORGONZOLA SI CRÉMEUX QU'IL DOIT ÊTRE SERVI À LA CUILLÈRE, CONFIT DE FIGES AU POIVRE DE PENJA, HUILE D'OLIVE

Douceurs d'été glacées 12€

GOURMANDISE & FRAICHEUR AU CHOIX:
•GLACE YAOURT, CRÈME DE PISTACHE, CRUMBLE
•SORBET CITRON/BASILIC, SALADE D'AGRUMES

Café gourmand "Affogato" 13€

GLACE ARTISANALE À LA VANILLE & FÈVE DE TONKA, CAFÉ BIO ORIGINE MEXIQUE, GROSSE MADELEINE AU BEURRE, MINI BABA LIMONCELLO

L'abricot gourmand 13€

TARTELETTE AUX ABRICOTS RÔTIS, COULIS D'ABRICOTS DE LA MAISON PONTHER. SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE VANILLE +3€

Le tiramisu di Luigi 13€

SERVI GÉNÉREUSEMENT À LA CUILLÈRE, RECETTE TRADITIONNELLE AU CAFÉ SÉLECTIONNÉ "CREMA DI LUIGI"

Le chocolat par Phillippe Urraca 15€

UNE COLLABORATION AVEC PHILIPPE URRACA MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE AUTOUR D'UN ENTREMET CHOCOLAT ET VANILLE CROUSTILLANT

• SUPPLÉMENTS & MENU ENFANT •

SUPPLÉMENTS: SALADE VERTE 5€ • POMMES DE TERRE RÔTIES 6€ • CARPACCIO DE COURGETTES 6€
MENU ENFANT 15€: SIROP + STEAK HACHÉ FRANÇAIS GRILLÉ ET FRITES FRAÎCHES OU PIZZA FROMAGE + GLACE DU MOMENT

ORIGINE DES VIANDES: COCHON FRANCE (PATÉ), EU (CEBO, DUROC, CULATELLO) • FOIE-GRAS: FRANCE • BŒUF & VEAU: FRANCE / EU.
LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.

LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS. UN PLAT MINIMUM PAR PERSONNE, UNE ENTRÉE N'EST PAS UN PLAT.



STARTERS & SMALL PLATES

Alpilles goat cheese mezze 10€

5 APERITIF BITES WITH 5 CAREFULLY SELECTED FLAVORS, CO-CREATED WITH "LA FROMAGERIE DES ALPILLES" IN SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Gigi's panisses 11€

TRADITIONAL CHICKPEA FRIES, HAND-SHAPED AND GOLDEN FRIED, MAISON PERRIN BLACK GARLIC MAYONNAISE

Sicilian arancini "al ragù" 13/21€

HANDCRAFTED ARANCINI FILLED WITH BOLOGNESE-STYLE RAGÙ, HOMEMADE YELLOW TOMATO KETCHUP, AGED PARMESAN, OREGANO

Roasted goat cheese salad 15/23€

FRESH SALAD WITH ROASTED GOAT CHEESE TOASTS, HONEY, CULATELLO DI ZIBELLO HAM, CONDIMENTS, TAGGIASCA OLIVES

Veal keftas with zaatar 16/25€

VEAL MEATBALLS WITH MINT, LEBANESE-STYLE CHICKPEA SALAD, FROMAGE BLANC, ZAATAR SPICES, AOP LES BAUX OLIVE OIL

"Pâté en croûte" with foie-gras 17€

AN ARTISANAL HOUSE SIGNATURE WITH FRENCH PORK AND DUCK FOIE GRAS, GRAPE MUSTARD CONDIMENT

Sardines with les Baux olive-oil 19€

EXCEPTIONAL "TASSERGALS" SARDINES IN AOP OLIVE OIL FROM LES BAUX-DE-PROVENCE, FOCACCIA, KALAMATA OLIVES

Iberico cebo ham plate 39€

EXCEPTIONAL IBERIAN CEBO HAM CARVED INTO DELICATE PETALS, SERVED AS A ROSETTE WITH FOCACCIA & TOMATOES, TO SHARE... OR NOT...

MAIN-COURSES

Smoked beef carpaccio 24€

THIN SLICES OF SMOKED FRENCH BEEF, MARINATED ARTICHOKE FROM PUGLIA, HAZELNUTS, PARMESAN, SEASONAL POTATOES

Summer pasta ravioli 25€

ARTISANAL RAVIOLI FROM ITALIA FILLED WITH BURRATA, CITRUS PESTO, CONFIT TOMATOES, STRACCIATELLA, PISTACHIOS

Iberico Pata-Negra pork 28€

EXCEPTIONAL IBERIAN "PATA NEGRA" PORK, GRILLED, CHORIZO CREAM, PUGLIAN STRACCIATELLA, FRESH FRIES

Oven roasted seabass 30€

OVEN-ROASTED DOUBLE SEA BASS FILLET, COLD GREEN VEGETABLE AND BUCKWHEAT CAPONATA, PESTO ROSSO MADE WITH LES BAUX OLIVE OIL

Grilled octopus & chermoula 32€

GRILLED OCTOPUS TENTACLES, HOMEMADE CHERMOULA WITH MOROCCAN SPICES, MARINATED ZUCCHINI CARPACCIO

Beef fillet with chanterelles 35€

200G FRENCH CHATEAUBRIAND BEEF FILLET, GRILLED, ROASTED CHANTERELLES AND BABY POTATOES, RICH BEEF JUS

DESSERTS

Gorgonzola al cucchiaio 11€

A GORGONZOLA SO CREAMY IT MUST BE SERVED WITH A SPOON, HOMEMADE FIG CONFIT, OLIVE OIL

Frozen summer Dolce 12€

CHOICE OF FROZEN TREATS:
•YOGURT ICE CREAM, PISTACHIO CREAM, CRUMBLE
•LEMON-BASIL SORBET, CITRUS SALAD

"Affogato" gourmet coffee 13€

ARTISANAL BOURBON VANILLA & TONKA BEAN ICE CREAM, ORGANIC MEXICAN ESPRESSO, OVERSIZED PURE BUTTER MADELEINE

Thin Apricot Tart 13€

APRICOT TARTELETTE, LIKE A TARTE TATIN, APRICOT COULIS AND ROSEMARY.
ADD A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM +€3.

Luigi's tiramisu 13€

GENEROUS SPOON-SERVED PORTION, TRADITIONAL ITALIAN RECIPE WITH LUIGI'S CREMA COFFEE

Chocolate by Philippe Urraca 15€

A COLLABORATION WITH PHILIPPE URRACA, FAMOUS FRENCH PASTRY CHEF, FEATURING A CRISP AND MOLTEN CHOCOLATE ENTREMET

• SIDES & KID'S MENU •

SIDES: GREEN SALAD 5€ • ROASTED PATATOES 6€ • ZUCCHINI CARPACCIO 6€

KIDS MENU 15€: SIRUP + GRILLED STEAK & FRIES + CHEESE PIZZA + ICE CREAM • SMARTIES

ORIGIN OF MEATS: PORK FRANCE (PÂTÉ) AND SPAIN (CEBO & DUROC) • **FOIE-GRAS:** FRANCE • **BEEF & VEAL:** FRANCE / EU.

ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE CONTACT US.

PRICES ARE NET, IN EUROS, SERVICE INCLUDED. ONE COURSE MINIMUM PER PERSON; AN APPETIZER IS NOT A MAIN COURSE.