

..... Aïoli Provençal 18,00 €

Provençal aïoli

*Morue, escargots de mer, oeuf dur,
pomme de terre, carotte, légumes, sauce aïoli
Sea cod, sea snails, hard-boiled egg, boiled potato,
boiled carrot, green beans, aioli sauce*

La Petite Bouillabaisse 32 €

La Petite Bouillabaisse

*Lotte, dorade, rouget grondin servi avec sa soupe de poissons,
sa rouille et ses croûtons*

*Monkfish, sea bass and gurnard served with a fish soup
from the Mediterranean sea presented in a bowl along
with toasts garnished with a sauce called rouille similar to aioli*

Prix nets - Service compris

.....>————— **Menu 29,90 €** —————<.....

Entrées au choix - Entries

Soupe de poissons à la Marseillaise
Home made fish soup

Tête de veau sauce Ravigotte
Head of veal, invigorates sauce

Gratin de moules aux épinards
Mussels gratin with spinach

Escargots de mer à l'aïoli
Sea snails with sauce aioli

Croustillant de chèvre, confiture de figue
Crispy goat cheese and fig jam

Plats au choix - Dishes

Daube de taureau et son riz de Camargue
Camargue bull stewed served with Camargue rice

Pieds paquets à la Marseillaise
Feet packets to Marseille

Rouille du pêcheur
Squid and potatoes, aioli sauce

Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence
Grilled lamb chops with mixed herbs of Provence

Poisson du jour
Fish of the day

Desserts au choix - Dessert choices

Le prix du menu de base est élaboré en fonction des plats proposés, possibilité d'échanger avec une entrée ou un plat de la carte avec un supplément de 4 €

Nos salades Our salads



Jambon melon (selon saison) 14,00 €

Salade verte, tomates, jambon cru, melon, tapenade, sorbet melon

Croustillant de chèvre chaud 15,00 €

Salade verte, tomates, croustillant de chèvre, confiture de figues, tapenade, oeuף poché

Périgourdine 15,00 €

Salade verte, tomates, croûtons, gésiers, magret, tapenade, oeuף poché

Paysanne 14,00 €

Salade verte, tomates, croûtons, lardons, tapenade, oeuף poché

Nos omelettes Our Omelets



Nature avec salade verte et frites fraîches 9,00 €

Fromage avec salade verte et frites fraîches 10,00 €

Jambon cru avec salade verte et frites fraîches 12,00 €

Champignons de Paris avec salade verte et frites fraîches 12,00 €

Provençale avec salade verte et frites fraîches 13,00 €

Menu enfant - Children's menu

(jusqu'à 12 ans) (up to 12 years's old)

12,00 €

Steack haché de taureau / frites
+ *glace ou mousse au chocolat*
+ *coca ou sirop*

Chopped bull steack / French fries
+ *ice cream or chocolate mousse*
+ *coca or sirups*

9,50 €

Omelette / frites
+ *glace ou mousse au chocolat*
+ *coca ou sirop*

Omelette / French fries
+ *ice cream or chocolate mousse*
+ *coca or sirups*

Nos entrées Our starters

Soupe de poissons à la Marseillaise
Home made fish soup

15,00 €

Gratin de moules aux épinards
Mussels gratin with spinach

14,00 €

Escargots de mer à l'aioli
Sea snails with sauce aioli

14,00 €

Tête de veau sauce Ravigotte
Head of veal, invigorates sauce

16,00 €

Saucisson d'Arles
Arles sausage

14,00 €

Nos viandes Our meats

Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence (180g)	18,00 €
Grilled lamb chops with mixed herbs of Provence	
Pavé de taureau grillé (180g)	19,00 €
Grilled bull steak	
Tartare de taureau coupé au couteau (180g)	18,00 €
Tartar bull	
Burger de L'Escaladou Burger of the bull	21,50 €
Viande de taureau hachée, condiments, cheddar	

Nos poissons Our fishes

Loup grillé (300g) Grilled sea bas	21,00 €
Gratin de brandade de morue Gratin of cod brandade	16,00 €
Daurade à la Provençale (300g) Bream to provençale	22,00 €

Nos plats Our hot dishes

Daube de taureau et son riz de Camargue	17,00 €
Camargue bull stewed served with Camargue rice	
Pieds paquets à la Marseillaise	18,00 €
Feet packets to Marseille	
Rouille du pêcheur	16,00 €
Squid and potatoes, aioli sauce	

Nos desserts au choix Our choice of desserts

8,00 €

Nos boissons Our drinks



Eaux

Evian, Badoit	50cl	3,50 €	100cl	5,00 €
Perrier			33cl	2,50 €

Boissons Froides

Pac citron Sirop, Gambetta	25cl	2,50 €
Sirop Orgeat, Menthe, Grenadine	25cl	2,00 €
Jus de fruits Orange, Pomme	20cl	3,00 €
Soda Coca-Cola, Orangina, Ice Tea	33cl	3,00 €

Bières

Bière artisanale de Beaucaire	33cl	5,00 €
Blanche au riz de Camargue / Blonde au maïs de la terre d'Argence / Rousse pur malt / Arelate riz et orge		
Bière sans alcool Tourtel Twist	27,50cl	4,00 €

Apéritifs

Apéritif Lou Gardian (subtilité de vin de pêche)	7cl	5,00 €
Pastis Le Camarguais	3cl	4,00 €
Pastis	2,50cl	3,00 €
Kir, Rosé Pamplemousse	12cl	4,00 €
Suze, Martini blanc, rouge	6cl	6,00 €
Whisky	4cl	6,00 €

Digestifs

Liqueur La Camarguaise (mélange de thym et de romarin)	4cl	6,00 €
Marc de Provence, Armagnac, Get 27...	4cl	6,00 €

Champagne

Première sélection brut	75cl	45,00 €
Maison "Ruinart" brut	75cl	80,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération