



*Tous les jours à midi
du mardi au vendredi
(hors jours fériés)
notre restaurant vous propose
un plat du jour à 17,90 €
ou une formule
plat du jour - dessert au choix* à 22,90 €*

*Menu enfant :
Sirop au choix ou Diabolo ou limonade
Emincé de poulet à la crème ou tomate
avec ses nouilles ou frites fraîches
Boule de glace au choix
11,90 €*



Nos boissons froides:

Eau minérale (50 cl).....	3,90 €
Coca/ Coca Zero/ Orangina / Schweppes agrume(25 cl).....	3,90 €
Limonade (33 cl).....	3,90 €
Diabolo: fraise, grenadine, menthe, pêche, citron (33 cl).....	3,90 €
Sirop à l'eau (25 cl).....	2,50 €
FuseTea pêche (25 cl).....	3,90 €
Jus de fruits: pomme, orange, abricot, tomate , multfruit, ananas (25 cl).....	3,90 €
Jus d'orange frais pressé (25 cl).....	5,50 €

Nos apéritifs:

Martini Blanc/ Rouge (6 cl).....	6,90 €
Coupe de Prosecco (12 cl).....	6,90 €
Kir (12 cl).....	6,90 €
Kir royal au Prosecco(12 cl).....	7,50 €
Ricard / Pastis (2 cl).....	3,90 €
Gin-Tonic Rose.....	8,90 €
Aperol Spritz /Limoncello Spritz	8,90 €
Hugo (Prosecco , liqueur de fleurs de sureau, eau gazeuse).....	8,90 €
Spritz Provençal (Prosecco, Orange Colombo, Rinquinquin, eau gazeuse).....	8,90 €
Cocktail Moscow Mule.....	11,90 €
Coupe de Champagne Veuve Pelletier Brut	11,90 €
Champagne V. Pelletier Brut (Bouteille 75 cl).....	59,00 €
Champagne Tsarine Brut (Bouteille 75 cl).....	99,00 €

Nos Bières:

Panaché/ Monaco(25 cl)	3,90 €
Bière 1664 blonde (25 cl).....	3,90 €
Bière Fada blonde/ blanche (33 cl).....	4,90 €
Desperados (33 cl)	5,90 €
Cynar ou Picon bière (25 cl)	4,90 €

L' Apéro:

<i>Planche de charcuterie pour 2 personnes</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Planche de charcuterie pour 4 personnes</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Planche de fromage pour 2 personnes</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Planche Mix fromage et charcuterie pour 2 personnes</i>	<i>24,90 €</i>

Nos Entrées:

<i>Velouté de légumes maison avec ses croûtons à lail</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Barbajuans selon l'inspiration du Chef</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Salade de pois chiches à la méditerranéenne.....</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Friture de la mer.....</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Fromages panés frits (mozzarella, fromage -crème, chèvre)</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Petite Salade Niçoise</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Salade de la mer (salade, fruits de mer marinés, tomates, oignons, citrons, huile d'olive)....</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Salade de poivrons façon Méditerranéenne</i>	<i>12,90 €</i>
<i>(salade, poivrons et tomates sautés aux oignons, ail et fines herbes, œuf dur)</i>	
<i>Assiette découverte pour 2 personnes</i>	<i>19,90 €</i>
<i>(Barbajuans, friture de la mer , salade de poivrons, salade de pois chiches)</i>	
<i>Assiette découverte pour 4 personnes</i>	<i>29,90 €</i>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir tous les allergènes connus, merci de nous spécifier vos allergies en début de repas

Tous nos prix sont nets et service compris

Nos plats:

Burger à la provençale avec ses frites maison	20,90 €
<i>(pain aux céréales, steak haché de bœuf maison 170 gr. env., aubergines grillées, tomates confites, salade, oignons, fromage de chèvre et sa sauce crème-tapenade)</i>	
Bavette de bœuf grillée avec ses frites maison et salade	22,90 €
Steak haché de bœuf maison 150 gr. œuf à cheval <i>(l'accompagnement au choix)</i>	19,90€
Brochettes de poulet à la provençale avec ses frites maison et salade	18,90 €
Brochettes de bœuf à la provençale.....	19,90 €
L'assiette À l'Oriental: 3 merguez grillées avec frites fraîches et salade	19,90€
Mix de grillades (2 brochettes et 2 merguez) avec ses frites maison et salade	23,90 €
Rognons de veau à la crème, moutarde à l'ancienne et champignons, frites..	23,90€
Aïoli de cabillaud avec ses légumes, œuf dur, crevettes, et bulots.....	23,90 €
Filet de saumon frais en sauce crème citron et aneth <i>(avec ses légumes et riz)</i> ..	23,90 €

Nos pâtes:

Gnocchi artisanaux sauce crème basilic et parmesan	17,90€
Tagliatelles à la provençale aux tomates et poivrons légèrement relevés	17,90€
Linguine aux fruits de mer tomates, vin blanc, fines herbes, ail.....	19,90€
Ravioli à la daube dans sa sauce crème tapenade	19,90€
Ravioli végétarien en sauce provençale.....	18,90€
Tagliatelles au poulet en sauce crème basilic et parmesan	18,90€

Nos accompagnements: *(prix pour les portions supplémentaires)*

Frites fraîches maison 6,50 €, légumes 6,50 €, Tagliatelles ou Riz 5,50 €,
Salade verte 3,90 €, Salade composée 6,50 €

Nos sauces:

Crème basilic et parmesan, Crème tapenade, Sauce tomate provençale,
Sauce forestière, Sauce poivre 3,90€ *(prix pour les portions supplémentaires)*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir tous les allergènes connus, merci de nous spécifier vos allergies en début de repas

Tous nos prix sont nets et service compris



Nos grandes salades :

Salade Niçoise16,90 €

Salade de poivrons façon Méditerranéenne16,90 €
(salade, poivrons et tomates sautés aux oignons, ail et fines herbes, œuf dur)

Salade Saveurs de Provence16,90 €
(Salade verte, émincé de poulet tiède dans sa sauce crème basilic , légumes cuits, tomates cerises, sauce vinaigrette maison , graines de courge, vinaigrette maison)

Salade de Chavignol chaud aux herbes de Provence et son jambon sec.....18,90 €
(Salade verte, fromage Crottin de Chavignol tomates cerises, vinaigrette maison , oignons)

Salade de la mer18,90 €
(Salade, fruits de mer marinés, tomates, concombre, oignons, citrons, câpres, huile d'olive)

Tous nos plats sont susceptibles de contenir tous les allergènes connus, merci de nous spécifier vos allergies en début de repas

Tous nos prix sont nets et service compris



Nos Desserts:

Tartelette aux pommes	7,90 € *
Crème fouettée aux marrons.....	7,90 € *
Crème brûlée	7,90 € *
Brownie moelleux -gâteau au chocolat avec sa boule de glace vanille et crème chantilly , coulis de chocolat et les amandes effilées	7,90 € *
Panna cotta aux fruits rouges frais et coulis de fraise maison.....	8,90 € *
Fromage blanc coulis de fraise maison ou miel aux amandes.....	6,90 € *

Nos coupes de glace

Coupe de glace: 3 boules de glace, crème chantilly	8,90 € *
(parfums: vanille, chocolat, café, caramel, pistache, fraise, framboise, citron jaune, passion, rhum-raisin)	
Boule de glace (Crème chantilly +1€).....	2,90€ *
Fraise façon Melba (Glace de vanille , sorbet de fraise, crème chantilly, coulis de fraise maison	11,90 €
Coupe Saveur de Provence aux fruits rouges (Sorbet de fraise , framboise, citron crème chantilly, coulis de fraise maison	11,90 €
Meringues glacées.....	10,90 €
Café Liégeois/ Chocolat Liégeois.....	10,90 €
Dame blanche (chocolat fondu maison)	10,90 €
Coupe Colonel (3 boules de sorbet de citron, vodka 4cl).....	10,90 €

Tous nos plats sont susceptibles de contenir tous les allergènes connus, merci de nous spécifier vos allergies en début de repas

Tous nos prix sont nets et service compris



Nos boissons chaudes/ froides:

<i>Expresso</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Déca.....</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Noisette (Expresso à crème ou lait).....</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Café allongé.....</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Café allongé crème ou lait</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Café double expresso</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Café double expresso crème.....</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Cappuccino / Latte macchiato/ Chocolat Chaud.....</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Café glacé (Double Expresso, lait ,boule de glace , glaçons, chantilly).....</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Lait</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Thé noir classique à la Bergamote</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Tisane camomille/ tilleul / verveine.....</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Kusmi tea Anastasia (thé noir à la bergamote et au citron, aromatisé fleur d'oranger).....</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Kusmi tea Prince Wladimir (thé aromatisé agrumes, vanille et épices).....</i>	<i>4,90 €</i>





Nos digestifs (4cl)

<i>Whisky JB</i>	5,90 €
<i>JB -Coca</i>	7,90 €
<i>Whisky Ballantine's</i>	6,90 €
<i>Whisky Jack Daniel's</i>	7,90 €
<i>Cognac Hennessy VS</i>	8,90 €
<i>Vodka</i>	6,90 €
<i>Vodka Beluga Noble</i>	9,90 €
<i>Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	8,90 €
<i>Jagermeister</i>	6,90 €
<i>Baileys Irish Crème</i>	6,90 €
<i>Get 27</i>	6,90 €
<i>Gin-Tonic Rose</i>	9,90 €
<i>Irish café/ Irish Baileys café</i>	9,90 €

