

Étant donné que nous n'avons pas de terrasse

et

dans un souci de fraîcheur des produits,
nous vous proposons une carte restreinte pour la saison estivale.

Vous retrouverez une carte plus étoffée à la mi-septembre.

Retrouvez sur l'ardoise les suggestions de Denis.

LES ENTRÉES

Assiette d'accras de morue, sauce chien 7,50 €

Accras de morue, sauce chien.

Il manque juste les cocotiers, et pour accompagner,
demandez le Ti'Punch !

Mille feuilles de légumes provençaux et mozzarella 7,50 €

Servi tiède, il se présente en étage composé de légumes provençaux
et de mozzarella.

Carpaccio de poulpe, marinade provençale 8,00 €

Du poulpe coupé en carpaccio assaisonné avec de l'huile d'olive,
de l'ail et du persil.

LES POISSONS

**Fricassée de crevettes et fèves
au lait de coco et gingembre** 18,50 €

La douceur du lait de coco et le parfum du gingembre
viennent sublimer de belles crevettes, à vos fourchettes !

Civet de chatrou 19,00 €

Poulpe ou « chatrou » aux Antilles mijoté dans du vin rouge,
oignons, ail, gingembre légèrement épicé ... un peu comme là-bas !

**Tournedos de lotte lardé, jus passion mangue
et ses petits légumes** 24,00 €

Une rencontre entre le poisson et la viande, les caraïbes s'y invitent !
Un régal !

LES VIANDES

Tartare de bœuf classique 14,00 €

Préparé par vos soins, assaisonnez-le à votre goût, frites maison, salade.

Magret de canard à la mangue 18,00 €

Émincé et accompagné d'une douce sauce à la mangue,
Un peu d'exotisme dans le sud-est !

LES PLATS DU TERROIR

À RETROUVER CHAQUE SEMAINE

LUNDI: TÊTE DE VEAU 15,00€

MARDI: POT AU FEU TRADITIONNEL 17,00€

JEUDI: BOEUF BOURGUIGNON 15,00€

VENDREDI: AÏOLI DE MORUE 18,00€

LE VIN R DE RIMAURESQ ROUGE CRU CLASSÉ 2014
DU MOMENT CÔTE DE PROVENCE AOP 75cl 36,00€

COCKTAILS DU MOMENT

MADININA 6,50€

VIEUX RHUM - RHUM BLANC
JUS D'ANANAS, NECTAR GOYAVE,
NECTAR BANANE

MADININA 4,50€

SANS ALCOOL

CARESSE ANTILLAISE

RHUM BLANC - MALIBU 7,00€
GRENADINE, JUS DE GOYAVE