

# L'HORLOGE

## BRASSERIE

TOUT EST FRAIS ET CUISINE MAISON !  
EVERYTHING IS FRESH AND HOMEMADE!

### Les entrées / Starters :

- \* **Salade de tomates anciennes et burrata crémeuse, pesto de basilic** 12€  
*Heirloom tomato salad, creamy burrata, fresh basil pesto*
- \* **Panisses marseillaises, sauce tartare** 11€  
*Crispy Marseille-style chickpea fritters, tartar sauce*
- \* **Ceviche de dorade royale, grenade, pickles et huile citronnée** 16€  
*Sea bream ceviche, pomegranate, pickles and citrus-infused oil*
- \* **Supions en salade, mangue et vinaigrette citronnée, sauce tartare** 13€  
*Baby squid salad, mango, citrus vinaigrette and tartar sauce*
- \* **Tagliatelles de concombre, crème aux herbes et jambon cru italien** 13€  
*Cucumber tagliatelle herbs, herb cream, aged Italian cured ham*
- \* **Anchoïade des « Délices de Margaux », petits légumes de saison crus bios** 14€  
*“Délices de Margaux” anchovy dip, organic seasonal raw vegetables*

### Les plats / Main Courses :

- \* **Belle entrecôte de bœuf charolais, frites maison, beurre Café de Paris** 38€  
*Prime Charolais rib-eye steak, homemade fries, Café de Paris butter*
- \* **Côtelettes d'agneau à la plancha, gratin de courgettes, jus d'agneau au vin rouge** 26€  
*Griddled lamb chops, zucchini gratin, lamb and red wine jus*
- \* **Bar grillé, entier ou en filets, tian de légumes provençaux, sauce vierge** 28€  
*Grilled sea bass, whole or filleted, Provençal vegetable tian, virgin sauce*
- \* **Suprême de poulet farci à la tapenade, haricots verts, persillade** 23€  
*Chicken supreme stuffed with tapenade, green beans and parsley-garlic dressing*
- \* **Carré de porc rôti, pommes de terre grenaille à la provençale, jus corsé au thym** 22€  
*Slow-roasted pork rack, Provençal baby potatoes, rich thyme jus*
- \* **Poke bowl de l'Horloge au saumon gravlax maison, lentilles beluga, pastèque, tomates** 24€  
*L'Horloge Poke bowl with homemade gravlax salmon, beluga lentils, watermelon and tomatoes*
- \* **Assiette végétarienne provençale, tian de légumes, haricots verts, carottes râpées, riz de Camargue et chèvre frais des Alpilles** 24€  
*Vegetable tian, green beans, grated carrots, Camargue rice and fresh goat cheese from the Alpilles*

### Le fromage et les desserts / Cheese and Desserts :

- \* **Mousse au chocolat, recette de Mimine** 11€  
*Chocolate mousse, Grandma's recipe*
- \* **Coupe trois sorbets (citron, cassis, mangue)** 9€  
*Trio of sorbets: lemon, blackcurrant, mango*
- \* **Tarte aux framboises, glace vanille** 13€  
*Raspberry tart, vanilla ice cream*
- \* **Jolie pêche rôtie, glace vanille** 13€  
*Roasted peach, vanilla ice cream*
- \* **Carpaccio d'ananas frais, menthe et sorbet de citron vert** 12€  
*Fresh pineapple carpaccio, mint, lime sorbet*
- \* **Fromage de chèvre frais des Alpilles, figue séchée et confiture de figes** 14€  
*Fresh goat cheese from the Alpilles, dried fig and fig jam*

**Plat enfant (-de 12 ans) 12€ :** selon l'inspiration du moment, demandez à notre serveur  
*Children's dish (under 12) €12: depending on the chef's inspiration, please ask your server.*

**Nos fournisseurs :** Jennifer aux Halles pour les poissons. Younes aux Halles pour les herbes et les légumes bio. Manu à Metro pour les viandes françaises. Sébastien à Metro pour les poissons, David aux Halles pour la charcuterie.

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans les plats est affichée dans le restaurant.  
*The list of potential allergens present in the dishes is displayed in the restaurant.*