

L'HORLOGE

BRASSERIE

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

Les entrées / Starters :

- * Feuilleté d'asperges vertes, jus corsé et copeaux de Parmesan 14€
Green asparagus puff pastry, rich jus and Parmesan shavings
- * Anchoïade des « Délices de Margaux », petits légumes de saison crus bios 16€
"Délices de Margaux" anchoïade, organic seasonal raw vegetables
- * Avocat sur pain de campagne grillé, jambon Serrano et huile d'olive 12€
Avocado on toasted country bread, Serrano ham and olive oil
- * Moules gratinées, farcies au beurre provençal 13€
Baked mussels with provençal herb butter
- * Gravlax de saumon maison, blinis et crème à la ciboulette 13€
Homemade salmon gravlax, blinis, chive cream

Les plats / Main Courses :

- * Thon saisi à la plancha, haricots verts, sauce vierge 26€
Plancha-seared tuna, green beans, sauce vierge
- * Pavé de Lotte, artichauts et petits pois, sauce poivron 28€
Monkfish medallion, artichokes, green peas, red pepper sauce
- * Carré de porc rôti, gratin dauphinois, jus corsé au thym 22€
Roasted rack of pork, gratin dauphinois, thyme jus
- * Côtelettes d'agneau à la plancha, ratatouille provençale, jus d'agneau au vin rouge 24€
Plancha-grilled lamb chops, Provençal ratatouille, lamb jus with red wine
- * Filet de bœuf charolais, frites maison, sauce au poivre 38€
Charolais beef fillet, homemade fries and pepper sauce
- * Assiette végétarienne provençale : Ratatouille, asperges vertes, riz de Camargue, chèvre frais des Alpilles 23€
Provençal Vegetarian Plate: ratatouille, green asparagus, Camargue rice and fresh goat cheese

Le fromage et les desserts / Cheese and Desserts :

- * Fromage de chèvre frais des Alpilles, figue séchée et confiture de figes 14€
Fresh goat cheese from the Alpilles, dried fig and fig jam
- * Jolie coupe de fraises Garriguettes 13€
Fresh Garriguettes strawberry bowl
- * Mousse au chocolat, recette de Mimine 11€
Chocolate mousse, Grandma's recipe
- * Tarte au citron meringuée maison 11€
Homemade lemon meringue tart
- * Crème brûlée à la vanille Bourbon 11€
Vanilla crème brûlée (Bourbon vanilla)
- * Pain perdu au caramel beurre salé 9€
French toast with salted butter caramel

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.

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.