



Formules

MENU A: Un premier plat + un second plat (choix libre) 26€
Menu A: First course + main course (free choice)

MENU B: Un premier plat + un second plat + un dessert (choix libre) 30€
Menu B: First course + main course + a dessert

Premiers plats

Les harengs marinés, pommes de terre à l'huile 15€
Marinated herring filets with steamed potatoes

La salade niçoise 15€
(Mesclun, thon, œufs, tomates, concombre, anchois, poivrons verts, oignons rouges)
Local mixed salad with tuna, eggs, tomatoes, cucumber, anchovies, green sweet pepers and red onions

La salade aux toasts de chèvre chaud 15€
Salad with toasts of goat cheese (honey and pesto toppings)

La salade gourmande 18€
(Mesclun, magret de canard séché, toasts de foie-gras, tomates cerises, haricots verts, pignons, oignons rouges)
Green salad with dried duck breast, foie-gras toasts, cherry tomatoes, green beans, sprockets, red onions

L'assiette provençale 18€
(Mesclun, pissaladière, poivrons et sanguins à l'huile, olives et tomates séchées, toasts de tapenade, de chèvre chaud, et de caviar d'aubergine)
Local salad with pissaladière (pizza with caramelized onions, anchovies and black olives), sweet pepers and mushrooms with olive oil, black olives and dried tomatoes, toasts with 3 different toppings: tapenade, goat cheese, and a thick purée of roasted eggplant

Le foie-gras de canard mi-cuit, fait maison (+2euros dans un menu) 18€
Homemade duck foie gras paté, served with toasts

Second plats

Les Pâtes/ Pasta

Les ravioli à la ricotta et au basilic (sauce tomate ou pistou) 15€
Ravioli prepared with ricotta cheese and basil (tomato sauce or pesto)

Les ravioli du jour 15 à 18€

Les Viandes/ Meats

Le tartare de bœuf (viande d'origine française, hachée minute) 18€
Homemade beef tartare

L'entrecôte grillée (viande d'origine U.E) 23€
Grilled rib steak

Le confit de canard du Sud-Ouest, fait maison 21€
Homemade duck confit from the South-West

Le magret de canard du Sud-Ouest, sauce au poivre vert 24€
Duck breast from the South-West, served with a green pepper sauce



Toutes nos viandes sont accompagnées de mesclun et de frites
All meats are served with green salad and french fries

L'assiette de fromage 10€
Cheese plate

Nos Desserts Maison/ Our homemade Desserts

La crème brûlée à la vanille
The famous crème brûlée (vanilla flavor)

La tarte aux pruneaux
Prunes tart

Le moelleux au chocolat
Hot chocolate cake fondant

La tarte tatin, boule de glace vanille
Apple tart tatin with a scoop of vanilla icecream

Le «tiramisu revisité» au thé vert et aux framboises
Tiramisu with green tea flavor and raspberries

Les glaces artisanales (2,50€ la boule)

Goûts: chocolat noir, chocolat au lait, vanille, café, noisette, noix de coco, fraise, mangue, agrumes fruits rouges, citron.

Ice cream and sorbets (2,50€ for each scoop)

Flavors: dark chocolate, milk chocolate, vanilla, coffee, hazelnut, coconut, strawberry, mango, citrus red fruits, lemon.



Boissons chaudes

Espresso ou décaféiné	2,00€
Café américain	2,00€
Café noisette	2,50€
Café crème	3,50€
Cappuccino	3,50€
Thé, infusion	3,50€

Boissons fraîches

	25cl	33cl	50cl	1L
Eau minérale Evian			3,00€	6,00€
Eau minérale Badoit			3,00€	6,00€
Eau minérale Cristalline			2,50€	
Eau minérale San Pellegrino			3,00€	
Jus (pomme, orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate)	3,50€			
Sodas (coca-cola, coca-cola light, coca-cola zero, ice-tea, fanta orange/citron, 7up, schweppes agrumes/tonic, orangina, perrier, limonade)		3,00€		
Sirops à l'eau (grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, orgeat)	1,50€			
Diabolos	2,50€			

Bières

	25cl	33cl	50cl
Grimbergen (pression)	4,50€		9,00€
1664 (bouteille)		4,00€	

Apéritifs

Pastis	4,00€
Martini (rouge ou blanc)	4,00€
Campari	4,00€
Suze	4,00€
Kir (cassis, pêche, mûre, framboise)	4,00€
Kir Royal	10,00€
Jack Daniels	7,00€
Knockando	8,00€
J&B	6,00€
Vodka soda	10,00€
Gin tonic	10,00€

Liqueurs/Digestifs

Calvados	8,00€
Cointreau	7,00€
Cognac	9,00€
Armagnac	10,00€
Grand Marnier	7,00€
Vieille Prune	9,00€
Get 27	8,00€
Limoncello	4,00€
Eau de vie	7,00€

Vins

Blancs	Le verre (18cl)	25cl	50cl	75cl
Côtes du Luberon	4,00€	5,00€	10,00€	
Côtes de Provence: Château Pas du Cerf				26,00€
Côtes de Provence: Château La Mascaronne, «Vita Bella» (vin biologique)			20,00€	28,00€
IGP Ardèche (Chardonnay): Maison Louis Latour	6,00€			32,00€

Rosés	Le verre (18cl)	25cl	50cl	75cl
Côtes du Luberon	4,00€	5,00€	10,00€	
Côtes de Provence: Pas du Cerf				26,00€
Côtes de Provence: Château La Mascaronne, «Quat' saisons» (vin biologique)			20,00€	28,00€

Rouges	Le verre (18cl)	25cl	50cl	75cl
Côtes du Rhône: Domaine de belle-feuille	4,00€	5,00€	10,00€	
Côtes du Rhône: Château St Roman				28,00€
Haut-médoc: Château Caronne St Gemme, année 2010				45,00€
Côtes de Provence: Château La Mascaronne, «Fazioli» (vin biologique)			22,00€	30,00€

Champagne 	La flûte (12cl)	75cl
Gremillet	10,00€	60,00€

Sauternes 	Le verre (12cl)	75cl
Domaine de Monteils	7,00€	42,00€