

LES ENTRÉES & PETITES ASSIETTES

Mezze de chèvre des Alpilles 10€

5 BOUCHÉES APÉRITIVES AUX 5 SAVEURS SÉLECTIONNÉES, UNE CO-CRÉATION AVEC LA FROMAGERIE DES ALPILLES À SAINT-RÉMY

Les panisses de Gigi 12€

FRITES DE POIS-CHICHE MOULÉES À LA LOUCHE, RECETTE TRADITIONNELLE DE LA MAISON PERRIN, MAYONNAISE À L'AÏL NOIR

Keftes de veau à la grecque 15€/24€

BOULETTES DE VEAU À LA MENTHE, SALADE DE TOMATES CERISES MULTICOLORES, FROMAGE BLANC, ZAATAR, OLIVES DE KALAMATA

Tarte tatin façon pissaladière 16€

TARTE FINE AUX OIGNONS CONFITS, ANCHOIS DOUX DE LA MAISON ROQUE À COLLIOURE, SALADE D'HERBES, PICKLES DE MOUTARDE

Le pâté en croûte au foie-gras 18€

ARTISANAL & INCONTOURNABLE, AU COCHON ET FOIE-GRAS DE CANARD FRANÇAIS, CONDIMENT MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN

Sardines à l'huile d'olive AOP 19€

PETITES SARDINES "TASSERGALS" D'EXCEPTION À L'HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX DE PROVENCE, FOCCACIA, AROMATES

Salade Caesar au homard 20€/27€

SALADE SUCRINE, ÉMIETTÉ DE HOMARD, SAUCE CAESAR, CROÛTONS, PARMESAN, TOMATES CONFITES, HUILE DE HOMARD ARTISANALE

L'assiette de jambon Cebo 39€

JAMBON IBÉRIQUE D'EXCEPTION TRANCHÉ EN PÉTALES, SERVI EN ROSACE, FOCCACIA, TARTARE DE TOMATES, À PARTAGER OU NON...

LES PLATS

Carpaccio de bœuf fumé 23€

BŒUF FRANÇAIS MARINÉ ET FUMÉ EN FINES TRANCHES, CONDIMENTS & AROMATES, MAYONNAISE À L'AÏL NOIR, FRITES FRAÎCHES

Rigatoni al pesto di pistacchio 25€

PÂTES AL BRONZO, PESTO AUX PISTACHES & PARMESAN MAISON, STRACCIATELLA DES POUILLES, PIGNONS TORRÉFIÉS

Le cochon Duroc de Batallé 27€

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE D'EXCEPTION DE LA MAISON DUROC DE BATALLÉ, GRILLÉE, CRÈME DE CHORIZO, STRACCIATELLA, FRITES FRAÎCHES

Picanha de bœuf Black-Angus 30€

TRANCHÉE COMME UNE TAGLIATA, CHIMICHURRI REVISITÉ FAÇON STEAKHOUSE MÉDITERRANÉEN, PICKLES DE MOUTARDE, FRITES FRAÎCHES

Poulpe grillé & chermoula 32€

TENTACULES DE POULPE GRILLÉES, CHERMOULA MAISON AUX ÉPICES MAROCAINS, CARPACCIO DE COURGETTES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE

La grande planche à partager 39€

BELLE ET GRANDE PLANCHE CHAUDE ET FROIDE AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES. 39€ PAR PERSONNE, À PARTIR DE 2 PERSONNES ET +

LES DESSERTS

Terrine de chèvre frais 11€

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS EN TERRINE COMME UN NOUGAT, CŒUR DE TOMATES CONFITES, HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX

Le pistacchio lovers 12€

GLACE ARTISANALE YAOURT "FIOR DI LATTE" CRÈME DE PISTACHES, BISCUIT CRUMBLE, PISTACHES ENTIÈRES

Café gourmand "Affogato" 13€

GLACE ARTISANALE À LA VANILLE BOURBON & FÈVE DE TONKA, CAFÉ EXPRESSO BIO ORIGINE MEXIQUE, GROSSE MADELEINE PUR BEURRE

Craquelin aux fraises de pays 13€

ÉCLAIR "CRAQUELIN", CRÈME LÉGÈRE COMME UNE PÂTISSIÈRE, FRAISES DE PAYS, COULIS DE FRAISES DE CHEZ PONTIER

Le tiramisu di Luigi 13€

SERVI GÉNÉREUSEMENT À LA CUILLÈRE, RECETTE TRADITIONNELLE AU CAFÉ SÉLECTIONNÉ "CREMA DI LUIGI"

Le chocolat par Phillippe Urraca 15€

UNE COLLABORATION AVEC PHILIPPE URRACA MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE AUTOUR D'UN ENTREMET CHOCOLAT CROUSTILLANT ET FONDANT

• SUPPLÉMENTS & MENU ENFANT •

SUPPLÉMENTS: SALADE VERTE 6€ • FRITES 7€ • CARPACCIO DE COURGETTES 7€ • LÉGUMES DE SAISON 7€

MENU ENFANT 15€: SIROP + STEAK HACHÉ FRITES FRAÎCHES OU PIZZA FROMAGE + GLACE DU MOMENT

ORIGINE DES VIANDES: COCHON FRANCE (PATÉ) ET ESPAGNE (CEBO & DUROC) • FOIE-GRAS: FRANCE • BŒUF & VEAU: FRANCE / EU.

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.

LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS. UN PLAT MINIMUM PAR PERSONNE, UNE ENTRÉE N'EST PAS UN PLAT.



STARTERS & SMALL PLATES

Alpilles goat cheese mezze 10€

5 APERITIF BITES WITH 5 CAREFULLY SELECTED FLAVORS, CO-CREATED WITH "LA FROMAGERIE DES ALPILLES" IN SAINT-RÉMY DE PROVENCE

Greek-style meatballs keftes 15€/24€

GREEK-INSPIRED VEAL AND MINT MEATBALLS, HEIRLOOM CHERRY TOMATOES, WHIPPED GREEK CHEESE, ZAATAR, KALAMATA OLIVES

Le pâté en croûte au foie-gras 18€

AN ARTISANAL HOUSE SIGNATURE WITH FRENCH PORK AND DUCK FOIE GRAS, GRAPE MUSTARD CONDIMENT

Lobster Caesar salad 20€/27€

BABY GEM LETTUCE, SHREDDED LOBSTER, CAESAR DRESSING, CROUTONS, PARMESAN SHAVINGS, CONFIT TOMATOES, LOBSTER OIL

Gigi's panisses 12€

TRADITIONAL CHICKPEA FRIES, HAND-SHAPED AND GOLDEN FRIED, MAISON PERRIN BLACK GARLIC MAYONNAISE

Tarte tatin "Pissaladière Style" 16€

THIN TART WITH SLOW-COOKED SWEET ONIONS FROM MAISON ROQUE IN COLLIOURE, ANCHOVIES, HERB SALAD, MUSTARD PICKLES

Sardines in local olive oil 19€

EXCEPTIONAL "TASSERGALS" SARDINES IN AOP OLIVE OIL FROM LES BAUX-DE-PROVENCE, FOCACCIA, FRESH HERBS

Iberico cebo ham plate 39€

EXCEPTIONAL IBERIAN CEBO HAM CARVED INTO DELICATE PETALS, SERVED AS A ROSETTE WITH FOCACCIA & TOMATOES, TO SHARE... OR NOT...

MAIN-COURSES

Smoked beef carpaccio 23€

FRENCH BEEF MARINATED AND FINELY SLICED, BLACK GARLIC MAYONNAISE, FRESH HERBS, FRESH FRENCH FRIES

Rigatoni al pesto di pistacchio 25€

BRONZE-CUT PASTA, PISTACHIO & PARMESAN PESTO, APULIAN STRACCIATELLA, TOASTED PINE NUTS

"Batallé Duroc" famous pork 27€

EXCEPTIONAL IBERIAN PORK PLUMA FROM MAISON DUROC DE BATALLÉ, GRILLED, CHORIZO CREAM, STRACCIATELLA, FRESH FRIES

Black-Angus beef picanha 30€

TAGLIATA-STYLE SLICED ANGUS BEEF, MEDITERRANEAN STEAKHOUSE-INSPIRED CHIMICHURRI, PICKLES, FRESH FRENCH FRIES

Grilled Octopus & Chermoula 32€

GRILLED OCTOPUS TENTACLES, HOMEMADE MOROCCAN-SPICED CHERMOULA, ZUCCHINI CARPACCIO MARINATED IN OLIVE OIL

The grand sharing board 39€

A GENEROUS HOT AND COLD MEDITERRANEAN SHARING BOARD. 39€ PER PERSON, MINIMUM OF 2 GUESTS & MORE

DESSERTS

Fresh goat cheese terrine 11€

FRESH GOAT CHEESE TERRINE SERVED LIKE NOUGAT, CONFIT TOMATO CENTER, AOP OLIVE OIL FROM LES BAUX

Pistacchio lovers 12€

ARTISANAL "FIOR DI LATTE" FROZEN YOGURT, PISTACHIO CREAM, CRUMBLE BISCUIT, WHOLE PISTACHIOS

"Affogato" gourmet coffee 12€

ARTISANAL BOURBON VANILLA & TONKA BEAN ICE CREAM, ORGANIC MEXICAN ESPRESSO, OVERSIZED PURE BUTTER MADELEINE

Choux pastry & strawberries 13€

"CRAQUELIN" CHOUX PASTRY, LIGHT PASTRY CREAM, LOCAL STRAWBERRIES, STRAWBERRY COULIS

Luigi's tiramisu 13€

GENEROUS SPOON-SERVED PORTION, TRADITIONAL ITALIAN RECIPE WITH LUIGI'S CREMA COFFEE

Chocolate by Philippe Urraca 15€

A COLLABORATION WITH PHILIPPE URRACA, FAMOUS FRENCH PASTRY CHEF, FEATURING A CRISP AND MOLTEN CHOCOLATE ENTREMET

• SIDES & KID'S MENU •

SIDES: GREEN SALAD 6€ · FRENCH FRIES 7€ · ZUCCHINI CARPACCIO 7€ · SEASONAL VEGETABLES 7€

KIDS MENU 15€: SIRUP + GRILLED STEAK & FRIES + CHEESE PIZZA + ICE CREAM · SMARTIES

ORIGIN OF MEATS: PORK FRANCE (PÂTÉ) AND SPAIN (CEBO & DUROC) · FOIE-GRAS: FRANCE · BEEF & VEAL: FRANCE / EU.

ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST, PLEASE CONTACT US.

PRICES ARE NET, IN EUROS, SERVICE INCLUDED. ONE COURSE MINIMUM PER PERSON; AN APPETIZER IS NOT A MAIN COURSE.