

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts à l'exception des gésiers qui ne sont pas confits maison.

Les Entrées

Starters - Vorspeisen - Antipasti



Les entrées de saison




selon marché et saison

- Tartare de bœuf, moules cuites, sablé parmesan, fromage frais**  11.00€
Beef tartare with cooked mussels, Parmesan crisp, fromage frais - Beef Tartar mit gekochte Muscheln, Parmesan knusprig, Fromage Frais – tartare di manzo e cotte. Servizi con un parmigiano croccante e fromage frais
- La soupe de poissons fait maison et ses accompagnements. (rouille, fromage râpé et croutons)**  10.10€
Home made Fish soup - Fischsuppe - Brodetto di pesce fatto a casa
- La salade aux gésiers confits et lardons**    11.00€
Mix green Salad with gizzards and lardons - Salat mit gebratenem Flügelmagen und Speck - Insalata di ventrigli e pancetta
- La salade provençale**    8.80€
Provençale salad -, provenzalisch oder nach - Insalata, provençale
- Le chèvre chaud et ses lardons fumés sur son lit de salade**  9.90€
Warm goat's cheese on a salad bed - Warmer Ziegenkäse auf Salatbett - Insalata con crostini di caprino caldo
- La terrine maison aux foies de volaille et ses petites crudités**  11.50€
Homemade Chicken liver paté served with olives and gherkins, Hausgemachte Terrine mit Geflügelleber Oliven und feinen Gurken Terrina della casa con fegatini di pollo, con olive e cetriolini
- La salade aux poulpes tièdes, chips de chorizo et pommes de terre**    12.50€
Salad with warm squid and Chorizo crisps and boiled potatoes - Salat mit warmen Tintenfisch und Chorizo Chips und gekochten Kartoffeln - insalata tiepida di polpo, chorizo patate e patate bollite
- Foie gras maison à la Cartagène accompagné de son chutney (raisin et oignons sec)**   15.50€
- La brandade de Nîmes, chorizo doux grillé dans son poêlon**   14.90€
Cod Brandade from Nimes with Chorizo - Cod Brandade von Nimes mit Chorizo. Bacçalà da Nimes con chorizo
- La cassolette de st Jacques, fondue de poireaux, lard fumé, huile de truffe**   23.00€
St Jacques sautéed in garlic parsley on a fondue of leeks. Der poellon st Jacques in Provençale auf ihrem Fondue von Porrees - St Jacques saltati in aglio prezzemolo su una fonduta di porri

Les Oeufs

Eggs - Eierspeisen - Uova

- L'omelette aux fines herbes, champignons, jambon, ou fromage salade de laitue**   8.80€
Mushroom, ham or cheese omelet served with lettuce – Pilzomelett, Schinkenomelett oder Käseomelett mit Kopfsalat - Frittata ai funghi, al prosciutto oregon al formaggio con contorno di lattuga

 Sans Gluten (Gluten free)  Sans lactose (lactose free)  Sans fruits à coque (nut free)
Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter

Les Poissons (arrivage selon le marché)

Fish -Fischgerichte – Pesce

- La darne de Saumon grillée, sauce à l'aneth** 🌿 🍷 16.00€
Grilled salmon steak with tartare sauce - Gegrilltes Lachssteak mit Sauce Tartare – Salmone alla griglia con, salsa tartara
- L'Armoricaïne de poissons (lotte - gambas)** 🌿 🍷 22.50€
Armoricaïne sauce fish (monkfish – king prawns).Fisch à l'Armoricaïne (Seeteufel - Riesengarnelen)
Coda di rospo e scampi all'Armoricana
- La rouille de seiche provençale, accompagnée de son riz Pilaff** 🌿 🍷 15.50€
Provençal squid served with rice pilaf. Tintenfisch in mit Peperoni gewürzter Knoblauchsauce mit Reis-Pilau
Seppioline alla provenzale con contorno di riso Pilaff
- Les gambas sautées à la provençales ou flambées à l'anis** 🌿 🍷 19.80€
King prawns provençal or flambeed in Anise - Gebratene Riesengarnelen provenzalische Art oder flambeed in Anise - Scampi saltani alla provenzale o flambé in Anice
- Le bar ou daurade royale (selon arrivage) grillé au fenouil et à l'huile d'olive** 🌿 🍷 21.50€
Bass or royal daurade (depending on delivery) with grilled fennel and olive oil. Barsch oder Dorade (je nach Vorrat), gegrillt mit Fenchel und Olivenöl. Brazino o orata (secondo) gli arrivi alla griglia con finocchio e olio d'olive

Les Viandes et Volailles

Meat and Poultry - Fleisch und Geflügelgerichte - Carne e pollame

- La pièce du marché** selon marché €
- Burger fait maison, bacon, oignons fondus, cheddar et sa sauce cocktail.** 🍷 17.50€
Homemade hamburger with bacon, cooked onions, cheddar cheese and a Marie Rose Sauce – Hausgemachte Burger mit Speck, gekochte Zwiebeln, Cheddar-Käse und Marie Rose Sauce – Hamburger fatto in casa con pancetta, cipola, il fromaggio cheddar e salsa cocktail
- L'entrecôte grillée au beurre Saint-Gillois** 🌿 🍷 17.50€
Grilled rib steak with saint Gillois butter - Gegrilltes Entrecôte mit Saint Gillois Butter - Entrecôte alla griglia con burro santo Gillois
- Le boeuf (ou taureau) façon gardianne accompagné de son riz Pilaff** 🌿 🍷 14.50€
Camargue (gardianne) beef stew with rice - Rind (oder Stier) nach Hirtenart mi Reis-Pilau
Manzo (o toro) alla Gardianne, con contorno di riso Pilaf
- L'entrecôte poêlée sauce Roquefort ou aux poivres (vert ou Gris) maison** 🌿 🍷 20.50€
Rip steak sauteed in Roquefort, green or black pepper home made sauce - Rip Steak in Roquefort, grüne oder schwarze Pfeffer hausgemachte Sauce - Rip bistecca saltati a Roquefort, casa pepe verde o nero fatto salsa
- Le magret de canard aux baies roses.** 🌿 🍷 20.50€
Duck breast with pink bay sauce - Entenbrust mit grünem Pfeffer - Filetto d'anatra al pepe verde
- Les côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence** 🌿 🍷 19.00€
Grilled lamb chops seasoned with provencal herbs - Gegrilltes Lammekoteletts mit Kräutern der Provence – Costolette d'agnello alle erbe provenzale alla griglia
- La caille rôtie en cocotte forestière** 🌿 🍷 17.20€
Pot roast quail with mushrooms - Gebratene Wachtel im Topf - Quaglie arrostocon fungi
- La côte de taureau grillée aux herbes de Provence (selon arrivage)** 🌿 🍷 23.50€
Grilled bull's rib with herbes de Provence (depending on supplies). Gegrilltes Stiersteak mit Kräutern der Provence (je nach Vorrat) Costata di toro aller erbe provenzale alla griglia

🌿 Sans Gluten (Gluten free)



Sans lactose (lactose free)



Sans fruits à coque (nut free)

Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter

MENU CARTE

3 formules au choix :

L'entrée + le dessert : 14.90 €

L'entrée ou le dessert + plat garni: 15.90 €

L'entrée + le plat garni + le dessert :16.90 €.

.....

Au choix les entrées :

La salade Provençale (salade-tomate-oignons-œuf-anchois-olives)

Ou

Assiette de charcuterie assortie et variante de crudités

.....

Au choix les plats garnis

La gardiane de bœuf ou taureau (S.A.) avec son riz de Camargue pilaf

Ou

La rouille de seiches provençale avec son riz de Camargue Pilaf

Ou

L'omelette aux champignons avec sa salade verte de saison

.....

Au choix les desserts :

La coupe glacée

Ou

La crème caramel


Ou


La corbeille de fruits

Les prix sont nets, les boissons en plu

La carafe d'eau est mise a disposition gracieusement

 **Sans Gluten (Gluten free)**

 **Sans lactose (lactose free)**

 **Sans fruits à coque (nut free)**

Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter

Le Menu 19.90 €

*La terrine maison aux foies de volailles avec ses petites crudités
ou*

*Chèvre chaud de pays, avec ses lardons sur son lit de salade
ou*

*La soupe de poissons maison et ses accompagnements
(rouille, fromage râpé, croutons)
Ou*

*La salade de mesclun aux gésiers confits et lardons
au vinaigre balsamique*

— :

*La caille rôtie en cocotte aux pleurotes
avec ses pommes rissolées et légumes du marché.
ou*

*La rouille de seiches provençale
accompagnée de son riz de Camargue Pilaf
ou*

*La darne de saumon grille sauce ciboulette
avec ses pommes rissolées et légumes du marché
ou*

*Le taureau ou bœuf façon gardianne(s.arriv.)
accompagné de son riz de Camargue Pilaf
ou*

*Le burger fait maison, bacon, oignons fondus, cheddar et sa sauce cocktail,
accompagné de sa garniture.*

— :

Le plateau de fromages assortis (supplément 2€)

— :

*La tarte maison aux fruits
Ou*

*La crème caramel
Ou*

La Coupe glacée



Sans Gluten (Gluten free)



Sans lactose (lactose free)



Sans fruits à coque (nut free)

Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter

M E N U 32€

.....

La cassolette de Saint-Jacques , fondue de poireaux, lard fumé, huile de truffe

ou

L'assiette de jambon et terrine maison et ses crudités

ou

Tartare de bœuf, moules cuitent, sablé parmesan, fromage frais

.....

Les gambas flambées à l'anis

ou

Le tronçon de lotte et gambas, sauce armoricaine, Riz de Camargue

ou

La pièce de boeuf, légumes du marché

ou

L'émincé de magret de canard aux baies roses, pommes rissolées

ou

La gardiane de taureau ou bœuf (selon arrivage) riz de Camargue pilaf

.....

Le plateau de fromages

.....

Le nougat glacé sur son coulis de framboise

ou

Les profiteroles sauce chocolat tiède

ou

Le brownie aux noix de pecan

.....



Sans Gluten (Gluten free)



Sans lactose (lactose free)



Sans fruits à coque (nut free)

Pour toutes autres allergènes n'hésitez pas à demander à votre serveur – For any other allergies, please ask your waiter