

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les Entrées

Starters - Vorspeisen - Antipasti

Les entrées de saison

selon marché et saison

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

Le chèvre chaud et ses lardons fumés sur son lit de salade  9.90€
Warm goat's cheese on a bed of salad - Warmer Ziegenkäse auf Salatbett - Insalata con crostini di caprino caldo

La terrine maison aux foies de volaille et ses petites crudités  11.60€
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 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 Provencale auf ihrem Fondue von Porrees - St Jacques saltati in aglio prezzemolo su una fonduta di porri

Tartare et Rilette de sardines  10.60€
Potted and tartare Sardine. Sardinen Tartar & Rilette von Sardinen- Tartare & Rilette di Sardine

Foie gras maison à la Cartagène accompagné de son chutney (pomme et abricot)   15.50€
Home made foie gras accompanied with apple & apricot chutney - Hausgemachte Gänseleber mit Apfel-Aprikosen-Chutney - Foie gras fatto in casa accompagnato con chutney di mele e albicocche
/

Les Oeufs

Eggs - Eierspeisen - Uova

L'omelette minute nature salade de laitue   8.00€
omelet served with green salad - omelett mit Kopfsalat - Frittata con contorno di lattuga
Supplément : jambon, champignon ou/et fromage 0.50€ par ingrédient
Supplement: Mushroom, ham or cheese – Zuschlag: Pilzt, Schinken oder Käse – Supplemento: funghi, prosciutto, formaggio

 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

La commande des entrées s'arrête à 14h.

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
- Dos de Bar Rôti au mini fenouil sauce aux aromates**  21.50€
Roasted seabass with mini fennels and aromatic sauce. Gebratener Seebarsch mit Mini-Fencheln und aromatischer Sauce.– Spigola arrosto con mini finocchi e salsa aromatica.
- La rouille de seiche provençale, accompagnée de son riz de camargue 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

Les Viandes et Volailles

Meat and Poultry - Fleisch und Geflügelgerichte - Carne e pollame

- L'entrecôte grillée au beurre Saint-Gillois**   17.50€
Grilled rib of steak with a 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 Pilaff 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 au poivre (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 sauce aux oignons doux.**   20.50€
Duck breast with a sweet onion sauce - Entenbrust mit süßer Zwiebelsauce - Petto d'anatra con salsa di cipolle dolce
- Noisette d'agneau en croute de pain et son jus rôti** 22.50€
Lamb noisette in bread crust served with its jus - Lamm Noisette in Brotkruste und gerösteten Saft Rumore d'agnello in crosta di pane e succo arrostito
- Burger fait maison, bacon, oignons fondus, fromage, avec sa garniture** 17.50€
Homemade hamburger with bacon, cooked onions, cheddar cheese - Hausgemachte Burger mit Speck, gekochte Zwiebeln, Cheddar-Käse – Hamburger fatto in casa con pancetta, cipola, il fromaggio

 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

La commande des entrées s'arrête à 14h.

