










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

Les Entrées




- La soupe de poissons fait maison et ses accompagnements.** 10.10€
(rouille, fromage râpé et croutons) 
Home made Fish soup
- La terrine maison aux foies de volaille et ses petites crudités** 11.00€
Homemade Chicken liver paté served with olives and gherkins,
- 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.
- Asperges verte cru et cuites de pays, sabayon basilic et tuiles parmesan** 12.50€
Cooked and raw local asparagus, basil sabayon, parmesan biscuit
- Foie gras maison à la Cartagène accompagné de son chutney (pomme et abricot)** 15.50€  
Home made foie gras accompanied with apple & apricot chutney

Les salades

- | | En entrée | En plat |
|--|-----------|---------|
| La salade provençale (salade, tomates, anchois, olives noires, oignons) 5.50€   
<i>Mixed provençale salad (green salad leaves, tomatoes, anchovies, black olives and onions)</i> | 5.50€ | 9.50€ |
| Le chèvre chaud sur son lit de salade 6.50€ 
<i>Warm goat's cheese on a bed of mixed salad leaves -</i> | 6.50€ | 10.50€ |

Les Oeufs

- L'omelette minute nature salade de laitue** 8.00€  
omelet served with a mixed green salad
Supplément : jambon, champignon ou/et fromage 0.50€ par ingrédient
Additional items : Mushroom, ham or cheese

 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 au service du midi s'arrête à 14h.

Les Poissons (arrivage selon le marché)




- La darne de Saumon grillée, sauce à l'aneth** 🌾 🚫 🍌 16.00€
Grilled salmon steak with tartare sauce
- Dos de Bar Rôti au mini fenouil sauce aux aromates** 🚫 🍌 21.50€
Roasted seabass with mini fennels and aromatic sauce.
- La rouille de seiche provençale, accompagnée de son riz de camargue Pilaff** 🌾 🚫 🍌 15.50€
Provençal squid served with rice pilaf.

Les Viandes et Volailles

- La côte de taureau grillée aux herbes de Provence** 🌾 🚫 🍌 🇫🇷 23.50€
Grilled bull's rib with herbes de Provence (depending on supplies)
- Le boeuf (ou taureau) façon gardianne accompagné de son riz Pilaff** 🌾 🇫🇷 14.50€
Camargue (gardianne) beef stew with Pilaff rice
- Noisette d'agneau en croute de pain et son jus rôti** 22.50€
Lamb noisette in bread crust served with its jus

Végétarien

- Le burger végétarien maison** 14.90€
Home made Vegetarian burger

 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 au service du midi s'arrête à 14h.

M E N U du jour

10.90 € le plat du jour

13.90 € le menu 3 plats

15.60 € le menu 3 plats 1/4 vin

Servi le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés

.....

L'entrée du jour

.....

Le plat du jour avec sa garniture

ou

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

ou

*La rouille de seiches provençale
accompagné de son riz de Camargue Pilaf*

.....

Le dessert du jour

ou

La corbeille de fruits de saison

Ou

La coupe glacée (glace Horeca)

ou

La crème caramel maison

.....



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 au service du midi s'arrête à 14h.