

## LA CARTE

### ENTRÉES

- Tourte aux blettes et quelques copeaux de truffes / *Swiss chard pie, truffle shavings* 18 €
- Foie gras poêlé, poire et coing, crème de pain d'épices / *Pan seared, pear and quince, gingerbread cream* 19 €
- Raviole de veau aux légumes d'hiver, bouillon / *Veal ravioli with seasonal vegetables, veal broth* 12 €
- ✂ Velouté de châtaignes, œuf parfait, émulsion bacon / *Chestnut velouté, soft boiled egg, bacon foam* 14 €
- ✂ Ceviche de dorade, poivrons et mangue / *Sea bream ceviche, sweet peppers and mango* 15 €
- Salade de chou Kale, vinaigrette aux condiments / *Kale cabbage salad, condiment dressing* 18 €

### PLATS

- Jarret de veau glacé, gnocchi aux choux de Bruxelles et citron confit / *Glazed veal shank, Brussels sprout gnocchi, candied lemon* 24 €
- ✂ Coquelet contisé à la truffe, purée maison / *Cockerel with truffle, home made mashed potatoes* 20 €
- ✂ Tagliata d'entrecôte, riquette, tomates et parmesan / *Beef tenderloin tagliata, arugula, tomato, parmesan* 27 €
- Bar snacké, endives à l'orange et cardamome / *Roasted sea bass, endive with orange and cardamom* 23 €
- ✂ Poulpe façon pot au feu, mousse savora / *Octopus "pot au feu", savora mousse* 25 €
- ✂ Dos de lieu piqué aux olives, topinambours rôtis et pousses d'épinard / *Hake with olives, roasted Jerusalem artichokes and baby spinach* 26 €

### DESSERTS

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier  
*Home made pastries selection by Steve Moracchini*

Sur place / *Sitting down*

A emporter / *To take away*

7 €

5 €

Mille-feuille à la vanille, Macaron piña colada, Carré capuccino, Baba au vieux rhum, Opéra, Chou au praliné à l'ancienne, Forêt Noire...

*Napoleon puff pastry, Piña colada macaroon, Capuccino square, Aged rum baba, Chocolate Opéra, Praliné puff pastry, Black Forest cake...*

**PENSEZ À COMMANDER VOTRE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

REMEMBER TO ORDER YOUR BIRTHDAY CAKE

### MENU ENFANT

Plat + jus de fruit ou sirop à l'eau + boule de glace

*1 course + fruit juice or syrup + scoop of ice cream*

Enfant de -12 ans / *per child (-12)*

15 €

Poisson du jour / Steak haché / Jambon blanc - Accompagnements : Frites / Légumes / Pâtes

*Fish of the day / Ground beef / Ham - French fries / Vegetables / Pasta*



# MENU DÉJEUNER

**23 € - ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

**29 € - ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI POUR DÉJEUNER  
MONDAY, TUESDAY, THURSDAY, FRIDAY & SATURDAY FOR LUNCH

Bonite mi-cuite, caviar d'aubergine fumé

*Half cooked skipjack, smoked eggplant caviar*

ou / or

Arrancini à la tomate confite et mozzarella, pistou de riquette

*Candied tomato and mozzarella arrancini, arugula pistou*

---

Pâtes casarecce au bœuf confit à la tomate, mousse de mozzarella

*Casarecce pasta with preserved beef with tomatoes, mozzarella foam*

ou / or

Dorin rôti sur la peau, artichauts bouton et fenouil

*Roasted mullet, fennel and artichokes*

---

Collection de desserts 2018

*2018 pastry collection*

**SUPPLÉMENT DE 16 € PAR PERSONNE POUR ACCORDS METS & VINS**

SUPPLEMENT OF 16 € PER PERSON FOR WINE PAIRING

# MENU DU BISTROT

**39 € - ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

A DÉJEUNER OU À DÎNER

FOR LUNCH OR DINNER

Menu 3 plats élaboré selon le retour du marché et l'inspiration du Chef

*3-course menu based on Chef inspiration.*

*A menu to discover local products from our land and sea.*

**SUPPLÉMENT DE 16 € PAR PERSONNE POUR ACCORDS METS & VINS**

SUPPLEMENT OF 16 € PER PERSON FOR WINE PAIRING

# LA CARTE DES VINS

## ROUGE

15 cl 75 cl

### PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 	6	32
Provence - Bellet - Château de Crémat	15	80

### VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage - "Les Launes" - Maison Delas	8	40
Côtes du Rhône "Béatus Ilé" - Saint-Préfert 	8	39
I.G.P Lubéron "Court Métrage" - Domaine de la Citadelle	6	32

### BOURGOGNE

Fleurie - Mas de Carra	8	40
Volnay - Chantal Lescure		95
Corton - Grand Cru Follin-Arbelet		300


### BORDELAIS

Haut-Médoc - Château Sénéjac	10	60
Saint-Estèphe - La Chapelle de Calon - 2006		70
Pauillac - La Réserve de La Comtesse - 2010		190
Pomerol - Château la Croix de Gay - 2009		250

### LOIRE

Sancerre - Pré Sémelé		55
-----------------------	--	----


### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Saint-Chinian "La Pierre Plantée" - Les Eminades 	7	32
Côtes du Roussillon village - "L'Esquerda" Chapoutier	8	40

### ITALIE

Chianti Classico - Querciabella 		65
---	--	----

## ROSÉ

I.G.P du Var - l'Art des Anges 	6	32
Côtes de Provence - "Lou" by Peyrassol	8	49
Côtes de Provence - Minuty Prestige		50
Côtes de Provence "Château de Selle" - Domaine OTT		80
Côtes de Provence - Magnum Minuty Prestige (150cl)		100

## BLANC

15 cl 75 cl


### PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 	6	32
Côtes de Provence "Prestige" - Domaine Saint-Albert 	10	55


### BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay - Bachezy - Legros	9	48
Rully "Les Villeranges" - Domaine Faiveley		60
Savigny-Les-Beaune - La Vougeraie 		120
Chassagne-Montrachet 1er cru		
Marquis de Laguiche - Joseph Drouhin		180

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Hérault - "Initial" -Domaine des conquêtes	10	50
Saint-Chinian "Montmajou" - Les Eminades 		48

### LOIRE

Touraine Sauvignon - Octavie	7	35
Sancerre - Delaporte à Chavignol	10	55
Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot 		59

### VALLÉE DU RHÔNE

I.G.P d'Oc - Viognier - Maison Delas	7	35
Condrieu "Invitare" - Domaine Chapoutier -		90



### VINS DU MONDE

Australie - Chardonnay "Olive Grove" - D'Arenberg	8	48
---	---	----

## BLANC MOELLEUX

Gaillac - Mauzac - Robert Plageoles 	8	48
---	---	----

## DEMI-FLACONS

Côtes de Provence - Château Minuty "Prestige" (rosé - 50cl)		35
Côtes de Provence - Château Roubine (blanc - 37,5 cl)		27
Loire - Pouilly-Fumé - Jonathan Pabiot 		31
Bourgogne - Chablis - Bois d'Yver 		32
Bordeaux - Château Malescasse 2009 (rouge - 37,5cl)		40