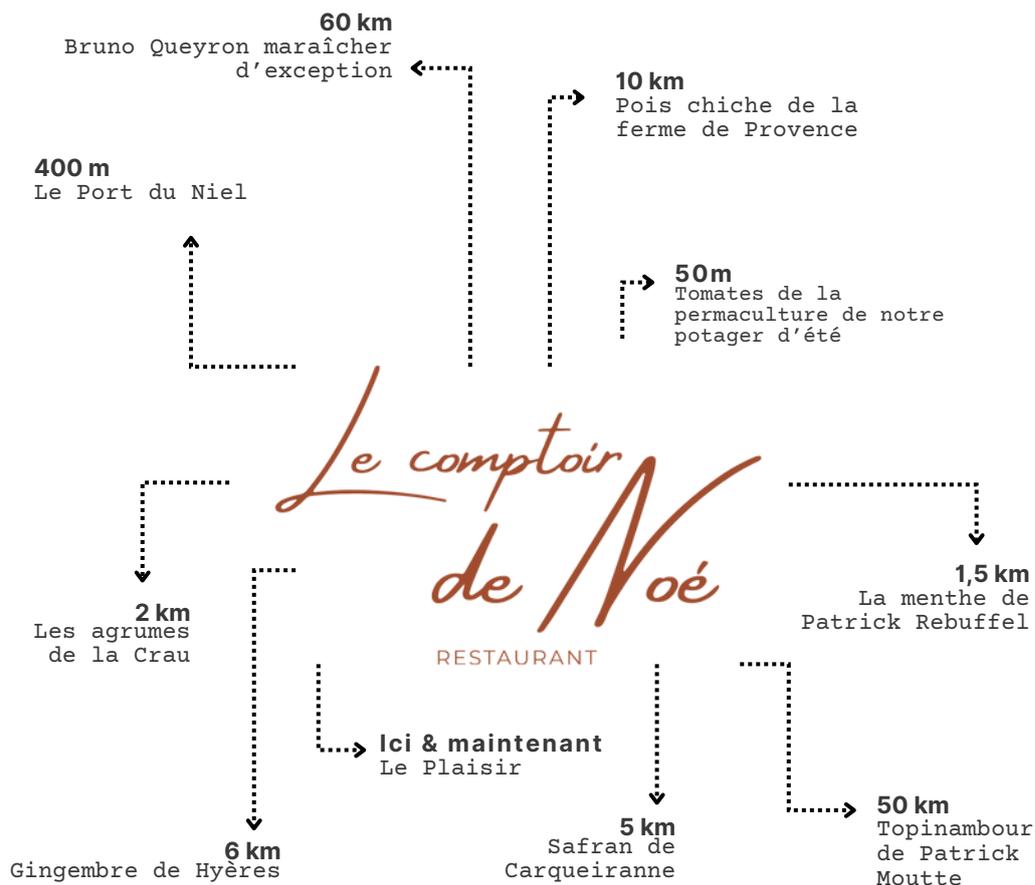


DU POTAGER À L'ASSIETTE

| À DÉCOUVRIR, NOS PRODUCTEURS LOCAUX



Plus de proximité, plus de saveurs : retrouvez les ingrédients qui ont été minutieusement sourcés chez nos producteurs locaux.

Ruben Cimia, notre chef passionné, met en valeur ces produits d'exception pour vous offrir une cuisine authentique et locale.

Du potager à l'assiette, nous nous engageons dans une démarche durable et respectueuse des saisons.

Le voyage du chef



ENTRÉE

Œuf poché fermier | sauce vin rouge | lardons
champignons | ail

ou

Poisson de nos côtes en céviche | agrumes | main de
bouddha | huile de homard

PLAT

Porc confit | agrumes | grémolata | pommes de terre
fumées

ou

Saint-Jacques | topinambour | noisettes | girolles
(supplément 9€)

DESSERT

Ile flottante à l'ancienne

ou

La Mousse au chocolat de Noé

3 étapes | 42 - Accord mets vins | +20



Plat + Dessert | 28 - Accord mets vins | +14



Entrée + Plat | 34 - Accord mets vins | +14



LA CARTE

| DU MOMENT

LES PLANCHES

La planche mixte | 19

Figatelli chaud | 9

Sardines fumées de la maison Mathieu | 17

Burrata crémeuse (300 g) sauce chermoula | 15

Ravioles de Gambas | herbes fraîches | pousse d'épinards | Brucciu | 16

Poisson de nos côtes en céviche | agrumes | main de bouddha | huile de homard | 18

Poêlée de Champignons de saison | noisettes | ail | persil | 10

Guf poché fermier | sauce vin rouge | lardons | champignons | ail | 13

Porc confit | agrumes | grémolata | pommes de terre fumées | 21

Saint-Jacques | topinambour | noisettes croquantes | girolles | 32

Topinambour | noisettes croquantes | girolles | 24 

Agneau | pois chiches | légumes croquants de la maison Queyron | caramel de tomates | 29

Poisson de nos côtes | mitrailles confites | pousses d'épinards | Safran | 34

Profiteroles maison comme chez ma grand-mère | 11

Ile flottante à l'ancienne | 9

La Mousse au chocolat de Noé | 10

COCKTAILS | À DÉGUSTER



COCKTAILS SIGNATURES

Madeleine cointreau, amaretto, jus d'ananas - 14cl | 14

Spicy rhum épicé, jus de passion, sirop de sucre, morceaux et poudre de piment - 12cl | 14

Sunset Yuzu vodka, crème yuzu, gingembre, jus d'orange, sirop d'orange sanguine, citron vert - 15cl | 14

Grog rhum ambré, miel, jus de citron, cannelle, eau - 20cl | 11

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito 25cl | 13

Spritz Apérol 25cl | 11

Spritz Saint Germain 25cl | 13

Caïpirinha 8cl | 11

Margarita 14cl | 13

Americano 14cl | 10

Espresso Martini 14cl | 14

Pornstar Martini 12cl | 16

MOCKTAILS

Mojito citron vert, menthe fraîche, limonade, sucre de canne - 25cl | 8

Le Floréal martini blanc, jus de pomme, ginger beer, citron vert - 15cl | 9

Le Vibrante martini rouge, purée de passion, jus de citron - 15cl | 9

L'Exotique jus de mangue, sirop de fraise, jus de citron vert - 12cl | 9

LES VINS | À SAVOURER



Une sélection de vins réalisée avec amour principalement autour d'artisans vigneronns travaillant respectueusement la vigne

VINS ROSÉS

	12CL	75CL
Carpe Diem "Côte de Provence" Bio	7	34
Domaine Les Fouques "Côte de Provence" Démeter		33

VINS BLANCS

Mas d'Espagnet VDP Des Cevennes Cuvée Freesia bio Démeter	7	32
Riesling AOP Alsace Domaine Muré Cuvée Calcaires Jaunes Bio	8	37
Domaine Les Fouques "Côte de Provence" Démeter	8	35
"Saint Joseph" Maison Denuzière		45

VINS ROUGES

Morgon AOP Domaine du Petit Pérou Bio	7	36
Pic Saint Loup AOP Héritage du Pic Tour de Pierre Bio	8	38
Crozes Hermitage AOP Laurent Combiér Bio		38
Saint Emilion AOP Chateau Robin des Moines Bio et biodynamie		41
"Saint Joseph" Maison Denuzière		45
Bouisse Matherri "Côte de provence"		37

VINS SUCRÉS

Domaine de Joy "Côte de Gascogne"	7	28
Maury AOP Domaine de la Préceptorie cuvée Aurélie	9	40

LES BOISSONS | POUR DÉBUTER OU PROLONGER LE PLAISIR

L'APÉRO

Chardonnay IGP 12cl | 5
Kir 12cl | 6
Kir Royal 12cl | 13
Martini Blanc/Rouge 14cl | 7
Lillet Blanc/Rosé 14cl | 7
Suze 8cl | 7

BIÈRES PRESSIONS

Poretti 25cl/50cl | 4,5 / 8,5
Bière du mois 25cl/50cl | 6 / 11

BIÈRES BOUTEILLES

Fanny Blanche 33cl | 8
Fanny IPA 33cl | 8
Desperados 33cl | 7
1664 (0% alcool) 33cl | 6

LES BULLES

Moët & Chandon 75cl | 80
Jacquinet & fils 12cl/75cl | 12 / 70
Prosecco 12cl/75cl | 7 / 28

SOFTS

Vittel 100cl | 5,5
San Pellegrino 100cl | 6,5
Coca-Cola, Coca Zero, Perrier 33cl | 4
Lipton Ice Tea, Orangina, Fanta Orange 33cl | 4
Diabolo menthe, pêche, grenadine, etc. 25cl | 4
Jus de fruits bio abricot, pomme, ACE 25cl | 4
Eau filtrée plate * 70cl | 2
Eau filtrée pétillante * 70cl | 3,5
Sirop menthe, pêche, grenadine, etc. 25cl | 3

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné, Allongé | 2,5
Double espresso, Café crème | 4
Thé infusion | 4
Cappuccino, Café frappé | 5
Chocolat chaud, Café viennois | 5

LES DIGESTIFS

Get 27/31, Limoncello, Amaretto 4cl | 7
Cognac, Bailey's 4cl | 10
Armagnac 4cl | 12
Génépy 4cl | 8
Rhum vieux 4cl | 11

** Eau du réseau filtrée sur place ou gazeifiée
Prix net et service compris.*