



ENTREES

Tartare de loup d'ici, croquant de légumes primeurs <small>BASS TARTAR / CRUNCHY VEGETABLE</small>	13,00 €
Conchiglie à la ricotta, tomates sechées, fraîcheur orientale, pesto de roquette. <small>STUFFED PASTA / RICOTTA / DRIED TOMATOES</small>	11,50 €
Crevettes sautées aux épices, avocats, orange, pamplemousse oignon rouge et zeste de citron. <small>SAUTEED PRAWN / SPICES / CITRUS FRUIT / AVOCADO / LIME ZEST / RED ONION</small>	(+2€ sur le menu) 14,00 €
Petits farcis provençaux, coulis du jardin aux herbes fraîches. <small>STUFFED OVEN BAKED VEGETABLE / BEEF / FRESH HERBS</small>	13,00 €

SALADES

Espuma de Mozzarella di bufala, tomates olivettes du marché paysan et tomates confites maison, huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic. <small>BUFFALA MOZZARELLA ESPUMA / TOMATO / TOMATO CONFIT / BASIL / OLIVE OIL</small>	13,50 €
Salade Caesar POULET pané aux céréales SAUMON FUME maison <small>œuf, anchois, copeaux de parmesan, caprons, croûtons, oignons croustillants, salade romaine et sauce Caesar originale.</small> <small>CAESAR SALAD BREADED CHIKEN OR SMOKED SALMON / HARD-BOILED EGG / ANCHOVIES / PAMESAN / CAPER / CROUTON / ROMAINE SALAD AND DRESSING CAESAR ORIGINAL</small>	14,50 € 14,50 €
L'ardoise estivale du marché : Melon, ananas, tomate, mozzarella, jambon cru, basilic, fromage frais de la drome et aiguillettes de poulet pané. <small>MELON / PINEAPPLE / TOMATO / MOZZARELLA / CURED HAM / BASIL / FRESH CHEESE / BREADED SLICE OF CHIKEN</small>	17,00 €

MENU CARTE 36,00 €

Entrée / Plat / Dessert
au choix de la carte
(sauf café gourmand)

MENU ENFANT 11,00 €

Plat (viande ou poisson ou pâtes)
+ dessert (fromage blanc, glace)

PLATS

POISSONS

Filet de loup de Méditerranée à la plancha, coulis de tomates confites, frites de panisse, spaghettis de courgette. <small>FILET OF MEDITERRANEAN BASS / PANISSE FRIES / SLICE ZUCCHINI</small>	24,00 €
Filet de Saint-pierre au fenouil et pancetta, risotto onctueux. <small>FILLET OF JOHN DORY / GRILLED PANCETTA / FENNEL / RISOTTO</small>	22,50 €
Seiche entière et légumes de saison à la plancha, aioli légèr. <small>Whole squid and seasonal grilled vegetables, mild aioli.</small>	19,50 €
Poêlon de l'écailler (moules, coques, palourdes), huile d'olive au cerfeuil et frites maison. <small>Casserole of sea shell (mussels, razor clam and clams) and olive oil, chervil with home fries</small>	19,00 €

VIANDES

Burger à l'accent corse et frites maison veau haché, pancetta, tomate corse, sauce miel moutarde, cornichons et roquettes <small>CHOPPED VEAL / GRILLED PANCETTA / HOME MADE FRENCH FRIES</small>	19,50 €
Carré d'agneau au thym et son jus au miel, polenta grillée aux olives et aubergines à la menthe. <small>RACK OF LAMB / THYME / HONEY / POLENTA / EGGPLANT / MINT</small>	(+2€ sur le menu) 26,00 €
Magret de canard laqué aux abricots, écrasé de pomme de terre. <small>GLAZED DUCK BREAST / APRICOT / SMASH POTATOES</small>	23,00 €
Picanha de bœuf ANGUS, frites maison et légumes grillés. <small>ANGUS BEEF / HOME MADE FRENCH FRIES / GRILLED VEGETABLE</small> Sauce gorgonzola ou poivre vert Sauce morilles (supp 2 €)	22,50 €

PATES & RISOTTO

Linguines alla vongole. <small>Palourdes, crème LINGUINE / CLAM</small>	21,00 €
Risotto crémeux aux légumes croquants et tuile de parmesan. Asperge, pois gourmand, fèves, brocolis et petit pois <small>RISOTTO / GREEN VEGETABLE / CHEESE</small>	19,50 €

DESSERTS

FROMAGES

Notre sélection de fromage affinés, confiture de figue et mée verte <small>Ripened cheese, fig jam and salad</small>	10,50 €
---	---------

PATISSERIES

Vacherin maison, meringues, glace artisanale vanille, fraise et chantilly <small>MERINGUES / ICE ARTISANAL VANILLA AND STRAWBERRY / WHIPPED CREAM</small>	8,00 €
Sablé aux fraises, espuma de basilic et meringues <small>COOKIES / BASIL CREAM / MERINGUE</small>	8,00 €
Cœur coulant chocolat et glace artisanale à la vanille <small>MOIST CHOCOLATE CAKE / ICE ARTISANAL VANILLA</small>	8,00 €
Cheese cake aux spéculos, coulis de pomme verte et fruit de la passion <small>CHEESE CAKE / SPECULOS / GREEN APPLE / PASSION FRUIT</small>	8,00 €
Nage de fruits rouges au thym et sorbet à la poire <small>THYME / STRAWBERRY / RASPBERRY / PEAR SORBET</small>	8,00 €
Café gourmand Moelleux choco / Panacotta / tarte aux fruits / Soupe de fruits rouges <small>COFFE WITH MINI PASTRIES</small>	8,00 €

