

## PLATS FROIDS

Pour accompagner votre plat, votre garniture au choix\*

<b>ARDOISE ESTIVALE</b>	<b>17</b>
melon / jambon ibérique / pastèque / saumon fumé maison / tomates olivettes basilic mozzarella di buffala / copeaux de parmesan	
<b>TARTARE DE BOEUF ANGUS AUX SAVEURS DU LEVANT ET FRITES</b>	<b>20</b>
sauce soja / huile de sésame / cébette / gingembre / graines de sésame	
<b>MI-CUIT DE VEAU TONNATO AUX AGRUMES ET AMANDES TORREFIÉES</b>	<b>15</b>
noix de veau façon tataki / sauce thon / pickles d'oignon rouge	
<b>SALADE CAESAR, AIGUILLETES DE POULET PANÉ AUX CÉRÉALES</b>	<b>15</b>
anchois / oeuf / lardon / crouton / parmesan / oignon crispy / salade verte	
<b>SALADE THON MI-CUIT ET AUBERGINES À LA MENTHE</b>	<b>17</b>
salade romaine / tomate / oeuf dur / citron / capron	
<b>TMDM (tomate mozza de MICHEL)</b>	<b>14</b>
mélange de tomates anciennes / fèves de soja / vinaigrette balsamique / mozzarella au siphon	
<b>BURGER IODÉ (saumon fumé - avocat) ET FRITES</b>	<b>17</b>
bun brioché / sauce cocktail / oeuf de saumon / oignon rouge / tomate / salade	
<b>TARTARE DE SAUMON, POMME VERTE, ÉMULSION DE CITRON</b>	<b>15</b>
ciboulette / huile d'olive / sauce soja / crème fouettée	
<b>CLUB SANDWICH AU POULET RÔTI ET FEUILLE DE NORI</b>	<b>15</b>
mayonnaise à l'huile de sésame / tranche de tomate / salade / oeuf dur	
<b>POKE BOWL AU CABILLAUD GRAVLAX, ÉPEAUTRE ET LÉGUMES CROQUANTS</b>	<b>17</b>
avocat / tomate / concombre / carotte / sauce crémeuse aux herbes	



### MENU ENFANT 11€



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



## PLATS CHAUDS

 PLAT VÉGÉTARIEN

Pour accompagner votre plat, votre garniture au choix\*

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS Á L'ITALIENNE ET MOUTARDE SUCRÉE	21
PICCATA DE BOEUF BLACK ANGUS	23
CÔTE DE VEAU AU BEURRE 1/2 SEL, JUS DE CHAMPIGNONS	28
MAGRET DE CANARD Á LA GELÉE DE FRUITS ROUGES	25
POULPE Á LA PLANCHA, JUS RÉDUIT DE VIN	24
DAURADE EN FILET, AIL BRULÉ ET SAUCE VIERGE	24
POËLON DE L'ÉCAILLER AU PESTO DE CERFEUIL moule / couteau / palourde	21,5
LINGUINE AUX PALOURDES Á L'ITALIENNE ET POUTARGUE ail / persil / vin blanc / basilic / citron	24
RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES DU MARCHÉ	 20
AUBERGINES PARMESANE	 19,5

### GARNITURES

Ecrasé de pomme de terre

Poêlée de légumes du marché

Frites fraîches maison

Sauce au choix : poivre vert, gorgonzola, morilles (+1,50 €)

Risotto au citron confit

Rigatonis crémeux au parmesan

Salade mâche ou roquette

Nos viandes viennent d'europe, nos poissons de la mer, nos légumes du marché





## FROMAGES

NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS,  
CONFITURE DE FIGUE ET MÊLÉE VERTE 10,5

## PÂTISSERIES

SABLÉ FRAISE & RHUBARBE, SORBET CITRON ET TUILE AU CARMEL 9

MOELLEUX AU CHOCOLAT 64 %, VANILLE EN 2 TEMPS 9

PAVLOVA AU LEMON CURD ET FRUITS DE SAISON 9

ARDOISE DE FRUITS DE SAISON 9

MILLE-FEUILLE VANILLE & PISTACHE 9

CAFÉ GOURMAND 9

Canoli / Moelleux chocolat / Smoothie framvise-menthe / Sablé lemon curd

## GLACES ARTISANALES "Les glaciers Marseillais"

SELECTION DE GLACES :

vanille, café, chocolat, navette, brousse miel

SELECTION DE SORBETS :

fraise, citron, passion, mojito, coco, ananas-menthe

GLACE 2 BOULES 5,5

GLACE 3 BOULES 6,5

