

NOS PLANCHES A PARTAGER (OU PAS... !)

- Cecina de Bœuf de Galice 36 mois d'affinage	25€
- Beignets de fleurs de courgettes(x8) aioli au safran	25€
- Accras de poissons (maison) , sauce aigre douce	25€

COTES DE BŒUF -CAVE A MATURATION-(Prix au kilo, selon arrivage)

Charolaise	110€
Galice	130€
Aubrac	110€
Simmental	100€

SUGGESTION DU MOMENT

- Lobster roll (pain brioché, beurre de homard) chips maison	21€
--	-----

MENU COMPLET: Entrée, plat, dessert à 29€ (Uniquement le Midi du lundi au Vendredi)

> Trilogie de tomates, glace olive noir de Nyons, basilic Marseillais, huile d'olive de la Florane,

Vinaigre balsamique 10 ans d'âge de chez Alain Ignace.

> Filet de Dorade royale à la plancha, Pdt de la Crau, huile d'olive au citron

> Nougat glacé d'Adrien

MENU ENFANT

- Nuggets, frites maison, glace et sirop	13€
--	-----

Les prix sont TTC, service compris *En cas d'allergies, merci d'en informer nos serveurs(ses). La liste des allergènes est disponible et peut être consultée sur demande

-MENU CARTE A COMPOSER-

ENTREES

- Moules gratinées au beurre d'herbe au citron (x6)	9€
- Carpaccio de poulpe de Méditerranée	15€
- La véritable salade César de 1924 de Cesare Cardini (Midi uniquement)	13€
(Salade Romaine, œuf, parmesan, sauce maison) <i>Sup Poulet frit</i>	+ 4€
- Porchetta de lapin, blettes œufs de caille, condiments citron olive noire	13€
- Vitello tonnato à la truffe d'été	13€
- Gaspacho Andalou aux amandes	9€
- Carpaccio de langue de veau, citron confit, pickles d'oignons, glace olive noir	12€
- Imam bayildi (aubergines confites à l'huile d'olive, tartare de tomate)	10€

PLATS

- Poulet rôti du dimanche, ratatouille à ma façon. (Provenance : St Geniès de Comolas-Loic Martinez)	25€
- Petits farcis de mon enfance, tomates, courgettes, poivrons, Mesclun	25€
- Tartare de bœuf, frites maison, salade	20€
- Faux filet de Montbéliard frotté au poivre de Tasmanie, churros de pdt, jus de veau à l'ail noir	26€
- Ris de veau dans le cœur, haricots verts de Caderousse, girolles, gambas jus de crustacés	41€
🍷 Aubergines à la parmesane à la façon de ma grand mère	20€
- Canon d'agneau des Alpilles, écrasé de Pdt au citron confit, jus d'agneau à la réglisse, poudre d'olive	28€
- Baudroie de Méditerranée, pâtes à l'encre de seiche, pétales de tomates, carpaccio de Fenouil	28€

FROMAGES

- Chariot de Fromage Brebis et Chèvre (Soir et Week-end uniquement)	12€
- Chèvre affiné à l'huile d'olive de la Florane	4€

DESSERTS

- L'incontournable Crème brûlée Bourbon, bourbon	9€
- Melon de Caderousse (Lydie Millet) en surprise, fruits rouges, glace vanille	9€
- Tartelette citron roquette meringué	9€
- La coupe glacé du Café de France - crème Mascarpone, figues de Courthézon ...	9€