

Notre Carte

A partager (ou pas...)

Planche des terroirs - 2 à 3 personnes

Sélection régionale et pickles maison

14€

Assortment of terroirs 2 to 3 peoples

Regional selection & homemade pickled

Planche végétales - 2 à 3 personnes (végétarien)

Tapenades d'olives vertes, noires, et de poivrons. Tomates et olives.

14€

Selection board 2 to 3 peoples

Tapenades of green and black olives, peppers, tomatoes, local olives...

Nos entrées

Tarte tatin aux oignons (Végétarien)

10€

Salade de jeunes pousses et pickles de carottes

Onion Tarte Tatin

Baked Leaf Salad with Pickled carrots

Oeuf parfait (BIO) (Végétarien sans gluten)

12€

Crème d'asperge au parmesan

Perfect Egg (Organic) (Vegetarian and gluten-free)

Cream of Asparagus with Parmesan

Rillettes d'agneau au romarin et olives

15€

Focaccia Ail et Basilic

Lamb rillettes with rosemary and olives

Garlic and basil focaccia

Gravelax de saumon (Label Rouge) mariné au Pastis (sans gluten)

14€

Emincé de fenouil

Salmon gravlax (Label Rouge) marinated with Pastis (gluten-free)

Sliced fennel

Notre Carte

Nos plats

Lasagne aux légumes Méditerranéens de saison (Végétarien)	17€
A l'huile d'olive infusée à l'ail et au thym <i>Seasonal Mediterranean Vegetable Lasagna (Vegetarian)</i> <i>Olive oil infused with garlic and thyme</i>	
Pavé d'Ombre Chevalier (Poisson d'eau douce), sauce Grenobloise (Sans Gluten)	22€
Riz pilaf et poêlée de légumes <i>Arctic Char fillet (Freshwater Fish) with Grenoble Sauce (Gluten-free)</i> <i>Pilaf Rice and Sautéed Vegetables</i>	
Côte de Veau (Française) mariné au Romarin et Citron (Sans Gluten)	21€
Polenta crémeuse <i>Veal Chop Marinated (French) with Rosemary and Lemon (Gluten-free)</i> <i>Creamy Polenta</i>	

Notre Plat Rebelle

Risotto de céleri boule au bouillon de légumes (Végétarien - Sans Gluten)	15€
Pomme Granny Smith et Aneth <i>Celeriac Risotto with Vegetable Broth (Vegetarian - Gluten-Free)</i> <i>Granny Smith Apple and Dill</i>	

Nos plats Signatures

Filet de Rouget de Méditerranée snacké (Végétarien et Sans Gluten)	20€
Pommes de terre provençales <i>Seared Mediterranean Red Mullet Fillet (Vegetarian and Gluten-free)</i> <i>Provençal Potatoes</i>	
Côte de Boeuf Française (350g - 2 personnes) à la plancha (Sans Gluten)	42€
Sauce Béarnaise, pommes de terre grenaille, ail en chemise et bouquet de salade <i>Grilled French Prime Rib (350g - 2 people) (Gluten-free)</i> <i>Béarnaise sauce, baby potatoes, unpeeled garlic, and a salad bouquet</i>	

Notre Carte

Chariot de fromages

Sélection de nos régions

4 fromages au choix

Regional selection of 4 cheeses of your choice

14€

Nos desserts

Tartelette aux fraises, rhubarbe et amandes

Strawberry, rhubarb and almond tartlet

9€

Riz au lait (Sans Gluten)

Sauce Chocolat

Rice pudding Chocolate sauce (Gluten-free)

7€

Baba au Rhum

Chantilly et fruits frais

Rum Baba Whipped Cream and Fresh Fruits

10€

Soufflé glacé au chocolat

Frozen chocolate soufflé

12€

Coupe de glace Artisanale

3 boules parfum aux choix

Artisanal ice cream cup - 3 scoops of your choice

7€

Dessert Signature

Tarte au flan pâtissier

Sauce Caramel au beurre salé

Pastry flan tart, salted butter caramel sauce

10€

Nos Boissons

Eaux

Eaux minérales

Vittel / San Pellegrino
Perrier, 33cl

50 cl 100 cl

4€ 6€

4€

Eaux filtrées

Purezza plate (75cl)
Purezza gazeuse (75cl)
Eau minérale naturelle d'Aix-en-Provence 808
Plate ou Gazeuse (75cl)

2€

2.5€

6€

Des carafes d'eau sont mises à disposition de nos clients

Nos cafés

Café Nespresso
Double Nespresso
Café Crème
Cappuccino
Latte Macchiato *Supplément sirop: Chocolat cookie, Noisette grillée, Vanille, Caramel (1€)*
Chocolat chaud - Commerce Equitable Monbana (bio)

3€

4€

3.5€

4.9€

4.9€

4€

Nos thés (palais des Thés) & Infusions (Bio)

Thé vert de chine (BIO)
Thé vert menthe (BIO)
Thé Earl Grey - Fleurs bleues
Thé Quatre fruits rouges
Thé noir Assam Hattiali (BIO)
Infusion Camomille (BIO)
Infusion Verveine (BIO)
Infusion Verveine Orange (BIO)

5€

3.8€

Prix service compris 15 % (ST)

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

Tous nos prix sont en Euro et TTC. L'origine de nos viandes est affichée au sein de notre restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : Consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.