



CHEF DAMIEN DELGADO

Déjeuner – Lunch

De 12h00 à 14h00 – From 12am to 2pm

Diner– Dinner

De 19h30 à 22h00 – From 7.30pm to 10pm

Du mardi au vendredi au déjeuner | from Tuesday to Friday for lunch

Du mercredi au samedi au diner | from Wednesday to Saturday for dinner



POUR COMMENCER... | TO START WITH...

EUR

Anisés

Pastis 51 | Ricard 3 cL **3,50**

Bières

Heineken 25 cL **5**

Pietra (Corse) 25 cL **6**

Whiskies

Jameson Premium (Irlande) 4 cL **7**

Chivas 12 ans (Ecosse) | Oban (Ecosse) 4 cL **10**

Nikka (Japon) 4 cL **12**

Cocktails

Gin Tonic (Gin Citadelle, Schweppes Tonic, citron) 15 cL **9**

Lillet Pêche (Lillet blanc, Schweppes Tonic, sirop pêche abricot) 15 cL **9**

Spritz Aperol (Aperol, Prosecco, eau gazeuse, citron) 15 cL **9**

Bianco Royal (Martini blanco, Prosecco, citron) 15 cL **9**

Americano (Martini rosso, Campari, eau gazeuse, citron) 15 cL **9**

Champagne

Coupe de champagne Billecart-Salmon 10 cL **11**

Kir royal Billecart-Salmon (avec crème de cassis ou de figue) 10 cL **12**

Sans Alcool

Sodas: Coca-Cola, Orangina, Schweppes Tonic 33 cL **3,50**

Jus de fruits: pomme, poire, mangue, abricot, fraise 25 cL **3,50**

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



LA FORMULE « CHIC » (DÉJEUNER & DINER)

42 EUR

Entrée / Plat / Dessert
Starter / Main Course / Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte »

** Supplément 3 EUR pour l'entrée Foie Gras*

L'ACCORD METS & VINS (DÉJEUNER & DINER)

60 EUR

Entrée / Plat / Dessert
Starter / Main Course / Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte » + 3 verres de vin en accord avec vos plats

** Supplément 3 EUR pour l'entrée Foie Gras*



Entrées | Starters

EUR

Terrine de Foie Gras maison au Porto | Homemade duck Foie Gras with Port wine

17

Servi avec son pain de mie toasté à la fleur de sel | chutney de poire

Served with a toasted soft bread | salt flower | pear chutney

Variation autour du thon | Variation around tuna

15

Nem de thon | tartare de thon | tataki de thon

Tuna spring roll | tuna tartar | tuna tataki

Tian Crabe Avocat et Brocolis | Crab tian with avocado and broccoli

15

Chutney de mangue | mayonnaise de condiments

Mango chutney | condiment mayonnaise

Œuf « champêtre » | « Country » egg

13

Champignons et crème d'ail | noisettes torréfiées | jus court à l'huile de truffe

Mushrooms and garlic cream | roasted hazelnuts | meat juice perfumed with truffle oil

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Tartares | Tartars

EUR

Nos tartares de bœuf Charolais "au couteau" Charolais beef tartar	(180g)	18
Servi avec pommes de terre Rattes et salade Served with Rattes potatoes and salad	(300g)	22

Le Classique
Classic

Oignons rouges | câpres | cornichons | herbes fraîches | tabasco | worcestershire
Red onions | capers | pickles | fresh herbs | tabasco | worcestershire

Le Provençal
Provençal

Tomme de brebis | éclats de noix | oignons rouges | câpres | cornichons | herbes fraîches
Provence Cheese | nutshells | red onions | capers | pickles | fresh herbs

Le Vénitien
Venitian

Parmesan | Pistou | pignons de pin | oignons rouges | câpres
Parmesan Cheese | Pistou | pine nuts | red onions | capers



Poisson | Fish

EUR

Fricassée de gambas à la thaïlandaise | Thai style prawns fricassee

Sauce coco citronnelle et galanga | riz vapeur

Coconut lemongrass and galanga sauce | steamed rice

24

Filet de Daurade Royale | Royal sea bream fillet

Pousses d'épinards | mousseline de panais | bisque de crustacés et pesto de roquette

Fresh spinach leaves | parsnip puree | shellfish bisque and arugula salad pesto

23

Viande | Meat

EUR

Filet de bœuf | Beef fillet

Galette de pommes de terre aux éclats de fromage de brebis | confiture d'oignons doux des Cévennes au Xéres

Potato pancake and cheese shards | sweet onions jam perfumed with Xeres

24

Ballotine de volaille à l'estragon | Ballotine of chicken with tarragon

Poêlée de légumes oubliés et champignons de saison | jus corsé au poivre Timut

Fried old style vegetables and seasonal mushrooms | Timut pepper meat sauce

23

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Fromage & Dessert | Cheese & Dessert

EUR

Trilogie de fromages affinés | Trilogy of cheeses

9

Fondant maison chocolat-praliné | Home-made praline-chocolate fondant

Glace vanille | vanilla ice cream

9

Méli-Mélo de fruits exotiques | Exotic fruits salad

Sorbet coco | coco sorbet

9

Tarte citron meringuée déstructurée | Restyled lemon meringue pie

Sablé au spéculoos | meringue à l'italienne | Spéculoos biscuit | Italian style meringue

9

Montblanc revisité choco-marron | Choco-chesnut Montblanc

9

Notre « Pêché Gourmand » (avec thé ou café) | Our « Gourmet Temptation » (with tea or coffee)

9

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Champagne | Champagne

EUR



Champagne Billecart-Salmon, cuvée Réserve

79

Champagne Billecart-Salmon, cuvée Brut sous Bois

119

Bouteille (75cL)

**pour le Champagne à la coupe, voir la page "apéritif" en début de menu | for the Champagne served by the glass, refer to the „aperitif" page at the beginning of the menu*

Vin Rosé | Rosé wine

❤️ *Coups de cœur des patrons! / Owners' « Coups de cœur » !*

EUR

		Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
	Côteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition 	4,50	24
	Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Grand Classique	5,50	26
❤️	Bandol, Domaine Dupuy de Lôme 	6,50	32







Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Vin Blanc | White wine

❤️ *Coups de cœur des patrons! / Owners' « Coups de cœur » !*

EUR

		Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
	Côteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition 	4,50	24
	Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Grand Classique	5,50	26
❤️	Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Barraban	6	30
	Cassis, Domaine des 4 Vents	6,50	35
❤️	Côteaux Varois, Domaine de la Calisse 		35
	Bandol, Domaine Dupuy de Lôme 	7	40
	Vin de Pays des Landes, Domaine L'escudé, Cuvée Osez-le-Vert	5	25
	Côtes du Rhône Villages, Château la Nerthe, Cuvée Les Cassagnes 	6	28
❤️	Macon La Roche Vineuse, Château de Nancelle		35
	Bourgogne Chablis, Domaine La Manufacture	7	40
	Sancerre, Domaine Vacheron 	8	44
	Châteauneuf du Pape, Chateau La Nerthe 		74





Prix nets en EURO, taxes et service compris / Net prices in EURO, taxes and service included



Vin Rouge | Red wine

❤️ *Coups de cœur des patrons! / Owners' « Coups de cœur » !*

EUR

		Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
	Côteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition 	4,50	24
❤️	Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Grand Classique	5,50	26
	Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Malacare	6	30
	Loire Saumur Champigny, Domaine de la Source du Ruault 		28
	Bourgogne Pinot Noir, Patrick Miolane	5,50	28
	Côtes du Rhône Villages, Château La Nerthe, cuvée Les Cassagnes 	5,50	28
	Vallée du Rhône Crozes-Hermitage, Domaine Saint Clair Cuvée Etincelle	6,50	34
❤️	Vallée du Rhône Saint-Joseph, Domaine du Chêne	7	39
	Bordeaux Haut Médoc, Château Corconnac, Cru bourgeois	7	39
	Bourgogne Chassagne-Montrachet, Patrick Miolane		54
	Bordeaux Saint Julien, Château Moulin de la Rose		64
❤️	Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe 		74

Prix nets en EURO, taxes et service compris / Net prices in EURO, taxes and service included



POUR TERMINER... | TO END WITH...

EUR

Digestifs | After-dinner drinks

Rafraichissants

Get27 | Limoncello

4 cL

6

Aromatiques

Poire Williams

4 cL

8

Gin Mare (Espagne)

4 cL

12

Puissants

Rhum Diplomatico

4 cL

10

Cognac VSOP

4 cL

12

Rhum Ron Zaccapa (23 ans d'âge)

4 cL

15

Café, Thé | Coffee, Tea

Espresso (Nespresso)

2,5

Thé vert (nature ou menthe) | Thé noir | Infusion

3,5

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included