



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

WIFI gratuit disponible: Bbox FA2ECDB9 – mot de passe lapoulenoire



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

EUR

Anisés

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

Bières

Heineken 25 cL **5**

Pietra (Corse) 33 cL **6**

Whiskies

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

Oban | Talisker | Dalwhinnie (Ecosse) 4 cL **12**

Nikka (Japon) 4 cL **15**

Cocktails

Gin Tonic (Gin Citadelle, Schweppes Tonic, citron) 25 cL **9**

Spritz Aperol (Aperol, Prosecco, eau gazeuse, citron) 25 cL **9**


Bianco Royal (Martini blanco, Prosecco, citron) 25 cL **9**

Americano (Martini rosso, Campari, eau gazeuse, citron) 25 cL **9**

Champagne

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

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

 Cocktail Signature PINK LADY (Champagne, jus de pamplemousse rose, liqueur de litchi, sirop de rose) 10 cL **14**

Sans Alcool

Sodas: Coca-Cola, Orangina, Schweppes Tonic, Perrier 25/33 cL **3,50**

Jus de fruits: orange, pomme, poire, mangue 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 et le plat Saint Jacques*

L'ACCORD METS & VINS (DÉJEUNER & DINER)

60 EUR

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert with wine combination

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

** Supplément 3 EUR pour l'entrée Foie Gras et le plat Saint Jacques*



Entrées | Starters

EUR

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

18

Pain de mie toasté à la fleur de sel | chutney de poire

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

Croustillant de risotto | Crispy risotto

14

Joue de porc confite | Soubressade Bellota | jus court au piment d'Espelette

Pork cheek | Sobrasada Bellota | meat juice with Espelette chili pepper

Oeuf « Paysan » | « Country » egg

13

Oeuf cuisson 65° | crémeux de potimarron | cébette | champignons | lard paysan

Egg 65° | pumpkin soup | new onions | mushrooms | bacon

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 | sauce worcestershire
Red onions | capers | pickles | fresh herbs | tabasco | worcestershire sauce

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

Saint Jacques juste snackées | Snacked scallops

26

Pulpe de légumes racines | ail noir, noisettes poivre et sel | jus court au poivre Sumac
Old vegetables pulp | black garlic, salted hazelnuts | Sumac pepper juice

Fricassée de gambas à la thaïlandaise | Thai style prawns fricassee

24

Sauce coco citronnelle et galanga | riz vapeur
Coconut lemongrass and galanga sauce | steamed rice

Viande | Meat

EUR

Selle d'agneau rôtie en chapelure d'olive noire | Roasted lamb saddle in a black olive crust

25

Risotto d'épeautre du Mont Ventoux | caviar et tomates confites | jus court au romarin
Spelt risotto from Mont Ventoux region | candied tomatoes | Rosemary meat juice

Bœuf Bourguignon « en cocotte » | Bourguignon beef « served in casserole »

24

Lard de Colonnata | légumes rôtis et petits oignons caramélisés
Colonnata bacon | roasted vegetables and small caramelized onions

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

9

Glace vanille | vanilla ice cream

Méli-Mélo de fruits exotiques | Exotic fruits salad

9

Sorbet coco | coco sorbet

Tarte citron meringuée déstructurée | Restyled lemon meringue pie

9

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

Montblanc revisité choco-marron | Choco-chesnut Montblanc

9

« Péché Gourmand » (avec thé ou café) | « 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 Brut Réserve

79

Champagne Billecart-Salmon, cuvée Brut sous Bois (élevé en fût de chêne)

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	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
	Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Barraban	6	30
	Cassis, Domaine des 4 Vents	6,50	35
	Bandol, Domaine Dupuy de Lôme 	7	40
❤️	Vin de Pays d'Aix, Villa Minna, cuvée Minna 2012 	8	45
	Vin de Pays des Landes, Domaine L'escudé, Cuvée Osez-le-Vert	5	26
	Côtes du Rhône Villages, Château la Nerthe, Cuvée Les Cassagnes 	6	28
❤️	Macon La Roche Vineuse, Château de Nancelle		35
	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Domaine d'Ardhuy, Cuvée Les Perrières 		38
❤️	Bourgogne Chablis, Domaine La Manufacture	7	40
	Sancerre, Domaine Vacheron 	8	45
	Châteauneuf du Pape, Chateau La Nerthe 		70

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	26
♥ Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Malacare	6	30
Loire Saumur Champigny, Domaine de la Source du Ruault 	5,50	28
Côtes du Rhône Villages, Château La Nerthe, Cuvée Les Cassagnes 	5,50	28
Coteaux Bourguignons Pinot Noir, Domaines Devillard, Cuvée Le Renard	6	30
Vallée du Rhône Crozes-Hermitage, Domaine Saint Clair Cuvée Etincelle	6,50	35
♥ Vallée du Rhône Saint-Joseph, Domaine du Chêne	7	40
Bordeaux Haut Médoc, Château Corconnac, Cru bourgeois	7	40
Bourgogne Mercurey, Château de Chamirey (2016)		55
♥ Bordeaux Saint Julien, Château Moulin de la Rose		65
Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe 		70

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

Rafraichissant

Get27 | Limoncello

4 cL

6

Aromatique

Poire Williams | Ratafia | Vespetro

4 cL

8

Gin Mare (Espagne)

4 cL

10

Puissant

Rhum Diplomatico

4 cL

10

Cognac VSOP

4 cL

12

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