



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 midi | from Tuesday to Friday noon

Du mercredi au samedi soir | from Wednesday to Saturday evening

WIFI gratuit | Free WIFI

Bbox FA2ECDB9 – mot de passe lapoulenoire



APERITIFS : LES BASIQUES ...

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 | Chivas (Ecosse)

4 cL 12

Nikka (Japon)

4 cL 15

Soft drinks

Coca-Cola, Orangina

25 cL 3,50

Schweppes Tonic, Perrier

25 cL 3,50

♥ Jus de fruits Emile Vergeois: pomme, poire William, pêche de vigne, abricot, tomate rouge

25 cL 5

♥ Cocktail sans alcool: pomme poire cannelle

25 cL 5

Cocktail sans alcool: abricot pêche grenadine

25 cL 5

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




APERITIFS : LES SPECIAUX ...

EUR

Cocktails „Traditionnels“

Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic, citron)	30 cL	9
Martini Tonic (Martini blanco, Schweppes Tonic, citron)	30 cL	9
Spritz Aperol (Aperol, Prosecco, eau gazeuse, citron)	30 cL	9
American (Martini rosso, Campari, eau gazeuse, citron)	30 cL	9

Cocktails „Signature“

 Limonsecco (Limoncello, Prosecco, sirop de framboise)	30 cL	9
Gin Gourmand (Gin Citadelle, pomme, poire, sirop de cannelle)	30 cL	9

Champagne Billecart-Salmon

Flûte de Champagne Billecart-Salmon	10 cL	11
Kir Royal (crème de cassis)	10 cL	12
Kir Méditerranéen (liqueur citron bergamotte)	10 cL	12

 Pink Lady (Champagne, jus de pamplemousse rose, liqueur de litchi, sirop de rose)	10 cL	14
---	-------	----



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 Carré d'agneau*

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 Carré d'agneau*



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

Burratina et crémeux de petit pois | Burrata cheese and green peas cream

14

Coriandre | Menthe poivrée

Fresh coriander | Peppermint

Oeuf de poule croustillant | « Crispy egg »

13

Piperade | Coulis de roquette | Jus court au piment d'Espelette

Chutney of red peppers | Arugula coulis | Meat juice flavored with Espelette chili pepper

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

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



Poisson | Fish

EUR

Fricassée de gambas à la thaïlandaise | Thai style prawns fricassee

24

Wok de légumes | Sauce coco citronnelle et galanga | riz vapeur
Wok of vegetables | Coconut lemongrass and galanga sauce | Steamed rice

Dos de cabillaud au poivre Sumac | Cod fish with Sumac pepper

23

Bouquet d'asperges vertes | Pomme Amandine en deux façons | Coulis de cresson
Green asparagus bouquet | Amandine potato in two ways | Watercress coulis

Salade Niçoise revisitée | Restyled Nicoise salad

23

Pavé de thon mi-cuit | Vinaigrette huile d'olive citron
Fresh Tuna steak | Olive oil and lemon vinaigrette

Viande | Meat

EUR

Carré d'agneau en croûte d'amande | Rack of lamb in almond crust

26

Aubergines à la Provençale | Tomates confites | Jus court à la Sariette
Eggplant gratin | Candied tomatoes | Sariette meat juice

Magret de canard laqué vanille-pistache | Lacquered duck breast

24

Pulpe de céleri | Confiture d'oignon doux | Rhubarbe confite et pomme acidulée aux 4 épices
Celery pulp | Sweet onion jam | Candied rhubarb and four spices apple

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



Dessert | Dessert

EUR

Méli-Mélo de fruits rouges | Red fruits salad

Sorbet pêche de vigne | Peach sorbet

9

Crème citron basilic | Lemon and basil cream

Crumble verveine mélisse et meringue moelleuse | Verbena tea crumble and meringue

9

Fondant choco-framboise et fèves de Tonka | Raspberry chocolate fondant

Glace vanille | Vanilla ice cream

9

“Baba ivre” version exotique | Exotic rum baba

Chantilly Mojito | Mojito whipped cream

9

Trilogie de fromages | Trilogy of cheeses

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 Billecart-Salmon | Champagne Billecart-Salmon

EUR



Cuvée Brut Réserve

Cuvée Brut sous Bois

Cuvée d'exception Saint-Hilaire Millésime 1999

Bouteille (75cL)

79

119

379

Vin Rosé | Rosé Wine

EUR

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
AOC Coteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition 	4,50	24
 AOC Côtes de Provence, Château Les Valentines, Cuvée Caprice de Clémentine 	5,50	28
AOC Bandol, Domaine Dupuy de Lôme 	6	30
 AOC Corse Calvi, Domaine Maestracci, Cuvée E Prove	6,50	32
AOC Coteaux d'Aix, Château Beaupré, Cuvée Collection 	6,50	34

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



Vin Blanc | White Wine

EUR

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
<u>Frais et floral</u>		
♥ AOC Coteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition  	4,50	24
AOC Côtes de Provence, Château Les Valentines, Cuvée Caprice de Clémentine  	6	30
<u>Fruité et élégant</u>		
AOC Bandol, Domaine Dupuy de Lôme  	7	40
♥ IGP Vallée du Rhône, François Villard, Cuvée Les Contours de Deponcins 100% Viognier	8	45
<u>Rond et gourmand</u>		
♥ Vin de Pays des Landes, Domaine L'escudé, Cuvée Osez-le-Vert	5	27

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



Vin Blanc | White Wine













EUR

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
<u>Sec et aromatique</u>		
AOC Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Barraban	6	30
AOC Cassis, Domaine des 4 Vents	6,50	35
♥ AOC Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 100% Rolle	8	45
IGP Bouches du Rhône, Villa Minna, Cuvée Minna 2015  	8	45
<u>Sec et minéral</u>		
♥ IGP Vaucluse, Bastide du Claux 100% Chardonnay  	6,50	35
AOC Macon La Roche Vineuse, Château de Nancelle 100% Chardonnay	6,50	35
AOC Chablis, Domaine La Manufacture 100% Chardonnay	7,50	42
AOC Sancerre, Domaine Vacheron 100% Sauvignon  	8	45
<u>Raffiné et complexe</u>		
AOC Puligny Montrachet, Domaine Arnaud Germain 100% Chardonnay  		75

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



Vin Rouge | Red Wine

		EUR
	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
<u>Fruité et épicé</u>		
AOC Coteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition  	4,50	24
 AOC Pic Saint Loup, Château de Cazeneuve, Cuvée Les Calcaires	7	40
<u>Frais et tendre</u>		
AOC Coteaux Bourguignons, Domaine Devillard, Cuvée Le Renard  	6	30
 AOC Saumur Champigny, Domaine des Roches Neuves  	6	30
AOC Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Malacare	6	30
<u>Tannique et soyeux</u>		
AOC Crozes Hermitage, Domaine Saint Clair, Cuvée Etincelle 100% Syrah	6,50	35
 AOC Bordeaux Haut Médoc Cru Bourgeois, Château Corconnac	7	40
AOC Saint Joseph, Domaine des Chênes 100% Syrah	7	40
<u>Délicat et structuré</u>		
IGP Bouches du Rhône, Villa Minna, Cuvée Minna 2013  		50
 AOC Mercurey, Château de Chamirey 100% Pinot Noir 2016	9	55
AOC Coteaux d'Aix, Château Vignelaure 2011		55
AOC Bordeaux Saint Julien, Château Moulin de la Rose 2013		65

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



AUTRES BOISSONS ...

EUR

Digestifs | After-dinner drinks

Rafrichissant

Get27 | Limoncello

4 cL 6

Aromatique

Poire Williams | Amaretto

4 cL 8

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

2,5

Thé vert | Thé noir

3,5

Infusion

3,5

Eaux Minérales | Mineral waters

Evian, Badoit

50 cL 4

100 cL 6

Orezza

50 cL 5

100 cL 7

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