



CHEF DAMIEN DELGADO

Déjeuner – Lunch

De 12h00 à 14h00 – From 12am to 2pm

Du mardi au vendredi | from Tuesday to Friday

Diner– Dinner

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

Du mercredi au samedi | from Wednesday to Saturday



APERITIFS : LES BASIQUES ...

EUR

Anisés

Pastis 51 | Ricard

3 cL **3,50**

Ricard Plantes Fraiches

3 cL **3,50**

Bières

Bière Blonde - Leffe

33 cL **5**

Bière Ambrée à la Chataigne - Pietra

33 cL **6**

Whiskies

Jameson Premium (Irlande)

4 cL **8**

Oban | Talisker (Ecosse)

4 cL **12**

Nikka (Japon)

4 cL **14**

Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier

33 cL **3,50**

Orangina, Schweppes Tonic

25 cL **3,50**

Jus de fruits Emile Vergeois: Pomme, Poire William, Pêche de Vigne, Abricot, Tomate Rouge

25 cL **5**

Cocktail sans alcool: Abricot Pêche Grenadine | Pomme Poire Cannelle

25 cL **5**

Prix nets en EURO, taxes et service compris – Origine viandes UE et FR | Net prices in EURO, taxes and service included – Meat origin EU & FR



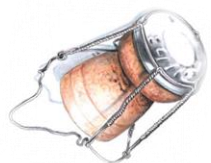
APERITIFS : LES SPECIAUX ...

EUR

Cocktails

	Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic, citron)	30 cL	9
	Spritz (Aperol, Prosecco, citron)	30 cL	9
	Americano (Martini rosso, Campari, eau gazeuse, citron)	30 cL	9
♥	Limonsecco (Limoncello, Prosecco, framboises)	30 cL	9
	Amaretto Sour (Amaretto, sucre de canne, citron)	30 cL	9
♥	Mai Tai (Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, sucre de canne, citron, sirop d'orgeat)	30 cL	9
	Vodka fraise-basilic (Vodka, cointreau, jus de fraise, citron, sirop de basilic)	30 cL	9
♥	Pink Lady (Champagne, jus de pamplemousse rose, liqueur de litchi, sirop de rose)	10 cL	14

Champagne Billecart-Salmon



	Flûte de Champagne BRUT	10 cL	12
♥	Flûte de Champagne BRUT ROSE	10 cL	16
	Kir Royal (crème de cassis)	10 cL	13
	Kir Méditerranéen (liqueur citron bergamotte)	10 cL	13



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 2 EUR pour le poisson Lotte*

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 2 EUR pour le poisson Lotte*



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

Tian crabe avocat et brocoli | Crab tian with avocado and broccoli

14

Chutney de mangue | Crème de condiments | Citron confit

Mango chutney | Condiment mayonnaise | Candied lemon

Œuf mollet façon « Champêtre » | « Country » boiled-egg

13

Champignons de saison | Crème d'ail | Noix torréfiées | Jus court à l'huile de truffe

Seasonal mushrooms | Garlic cream | Roasted nuts | Meat juice with truffle oil



Tartares | Tartars

EUR

Nos tartares de bœuf Charolais "au couteau" Charolais beef tartar	(180g)	18
Servi avec pommes de terre Grenaille et salade Served with Grenaille 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 Thaï Thaï	Coriandre Citronnelle Mélisse Gingembre Oignons rouges Cornichons Vinaigrette Yuzu Coriander Lemongrass Melissa Ginger Red onions Pickles Yuzu vinaigrette
Le Provençal Provençal	Tomme de brebis Eclats de noix Oignons rouges Câpres Cornichons Herbes fraîches Provence Cheese Nutshells Red onions Capers Pickles Fresh herbs

Prix nets en EURO, taxes et service compris – Origine viandes UE et FR | Net prices in EURO, taxes and service included – Meat origin EU & FR



Poisson | Fish

EUR

Lotte rôtie | Roasted monkfish

26

Pulpe de pomme de terre et topinambour | Poireaux aux agrumes | Bisque de crustacés | Emulsion vanille | Crumble café
Potato and Jerusalem artichoke | Leeks and citrus fruits | Crustacean bisque | Vanilla emulsion | Crumble coffee

Fricassée de gambas | King prawns fricassee

24

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

Viande | Meat

EUR

Quasi de veau | Quasi of veal

25

Purée de légumes oubliés | Tétragone | Girolles juste saisies | Vinaigrette tiède au jus de volaille
Forgotten vegetable mash | Tetragon | Chanterelle mushrooms | Chicken juice vinaigrette

Magret de canard | Duck magret

24

Crèmeux de potimarron | Confiture de condiments | Noisettes poivre et sel | Cromesquis au coing | Jus corsé
Creamy pumpkin | Condiment jam | Roasted hazelnuts | Cromesquis with quince | Meat juice



Dessert | Dessert

EUR

Baba « Ivre » version exotique | Exotic rum baba

Chantilly Mojito, coco fraîche et fruit de la passion | Mojito Chantilly, fresh coconut and passion fruit

9

Tarte au citron déstructurée | Restyled lemon pie

Crumble spéculoos, menthe poivrée et meringue moelleuse | Speculoos biscuit, peppermint, soft meringue

9

Fondant au chocolat, cœur praliné et fèves de Tonka | Hot chocolate-praline fondant

Glace Vanille de Madagascar | Vanilla ice cream

9

Poire pochée aux épices et sorbet chocolat | Poached pear with spices and chocolate sorbet

Crumble noix-noisette, crémeux vanille, caramel beurre salé | Hazelnut crumble, creamy vanilla, caramel with sea salt

9

Trilogie de fromages et salade de jeunes pousses | Trilogy of cheeses and tender sprout salad

Comté de vache, Tomme de brebis, Fromage de chèvre | Cow cheese, Sheep cheese, Goat cheese

9

Tentation Gourmande du moment (avec thé ou café) | Gourmet Temptation (with tea or coffee)

Mini crème brûlée et déclinaison de pâtisseries maison | Mini crème brûlée with homemade pastries

9



Champagne Billecart-Salmon | Champagne Billecart-Salmon

EUR

Bouteille (75cL)



Cuvée Brut Réserve	79
Cuvée Brut Rosé	99
Cuvée Brut sous Bois (élevé en fût de chêne)	119
Cuvée d'exception Saint-Hilaire Millésime 1999 (100% Pinot noir)	379

Vin Rosé | Rosé Wine

EUR

Verre (12cL)

Bouteille (75cL)

 AOC Coteaux d'Aix, Domaine Les Béates, Cuvée Béatines  	5	25
AOC Côtes de Provence Cru Classé, Domaine Jas d'Esclans  	5,50	28
AOC Bandol, Domaine Dupuy de Lôme  	6	30
 AOC Corse Calvi, Domaine Maestracci, Cuvée E.Prove	6,50	32

Prix nets en EURO, taxes et service compris – Origine viandes UE et FR | Net prices in EURO, taxes and service included – Meat origin EU & FR



Vin Blanc | White Wine

EUR

Verre (12cL)

Bouteille (75cL)

FRAIS & FLORAL

AOC Coteaux d'Aix, Domaine Les Béates, Cuvée Béatines	 	5	25
AOC Côtes de Provence Cru Classé, Domaine Jas d'Esclans	 	5,50	28
 AOC Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Barraban		6	30
AOC Cassis, Domaine des 4 Vents		6,50	36
AOC Bandol, Domaine Dupuy de Lôme	 	7	40

ROND & GOURMAND

Vin de Pays des Landes, Domaine L'escudé, Cuvée Osez-le-Vert		5,50	28
--	--	------	----

SEC & AROMATIQUE

IGP Vallée du Rhône, François Villard, Cuvée Les Contours de Deponcins 100% Viognier		8	45
 AOC Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 100% Rolle		8	45
IGP Bouches du Rhône, Villa Minna, Cuvée Minna	 	8	45

Prix nets en EURO, taxes et service compris – Origine viandes UE et FR | Net prices in EURO, taxes and service included – Meat origin EU & FR



Vin Blanc | White Wine

EUR




Verre (12cL)

Bouteille (75cL)

SEC & MINERAL

	IGP Vacluse, Bastide du Claux 100% Chardonnay 	6,50	35
	AOC Crozes Hermitage, Domaine Saint Clair, Cuvée Un Matin	7	38
	AOC Chablis, Domaine La Manufacture 100% Chardonnay	7,50	42
	AOC Sancerre, Domaine Vacheron 100% Sauvignon 	8	45

RAFFINE & COMPLEXE

	AOC Condrieu 2018, Domaine du Chêne 100% Viognier		75
	AOC Meursault 2017, Domaine Arnaud Germain 100% Chardonnay 		75
	AOC Puligny Montrachet 2017, Domaine Arnaud Germain 100% Chardonnay 		80

Prix nets en EURO, taxes et service compris – Origine viandes UE et FR | Net prices in EURO, taxes and service included – Meat origin EU & FR




Vin Rouge | Red Wine

EUR

Verre (12cl)

Bouteille (75cl)


FRUITE & EPICE

AOC Coteaux d'Aix, Domaine Les Béates, Cuvée Béatines 	5	25
 AOC Pic Saint Loup, Château de Cazeneuve, Cuvée Les Calcaires	7	40

TENDRE & FRIAND

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

TANNIQUE & SOYEUX

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

Prix nets en EURO, taxes et service compris – Origine viandes UE et FR | Net prices in EURO, taxes and service included – Meat origin EU & FR



Vin Rouge | Red Wine

EUR

Verre (12cL)

Bouteille (75cL)

DENSE & STRUCTURE

AOC Mercurey 2016, Château de Chamirey 100% Pinot Noir	9	55
♥ AOC Coteaux d'Aix 2011, Domaine Les Béates, Cuvée Terra d'Or		60
AOC Bordeaux Saint Julien 2013, Château Moulin de la Rose		65

DELICAT & EXCEPTIONNEL

AOC Pommard 2017, Domaine Arnaud Germain, Cuvée La Chanière		75
♥ AOC Côte Rôtie 2017, François Villard, Cuvée Le Gallet Blanc		90



AUTRES BOISSONS ...

EUR

Digestifs | After-dinner drinks

Rafraichissant

Get27 | Limoncello | Amaretto

4cL 6

Poire Williams

4 cL 7

Puissant

Rhum Diplomatico

4 cL 10

Cognac VSOP

4 cL 10

Ron Zaccapa (23 ans d'âge)

4 cL 15

Café, Thé | Coffee, Tea

Espresso (Nespresso)

2,5

Thé (Palais des Thés)

3,5

Infusion (Palais des Thés)

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 – Origine viandes UE et FR | Net prices in EURO, taxes and service included – Meat origin EU & FR