



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 | Glenlivet (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



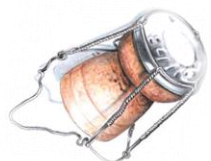
APERITIFS : LES SPECIAUX ...

EUR

Cocktails

	Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic, citron)	30 cL	9
	Spritz (Aperol, Prosecco, citron)	30 cL	9
	American (Martini rosso, Campari, eau gazeuse, citron)	30 cL	9
	Limonsecco (Limoncello, Prosecco, framboises)	30 cL	9
♥	Amaretto Sour (Liqueur d'amande Amaretto, sucre de canne, citron)	30 cL	9
	Maï 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 Réserve	10 cL	12
	Kir Royal (crème de cassis)	10 cL	13
	Kir Méditerranéen (liqueur citron bergamotte)	10 cL	13



LA FORMULE « CHIC » (DÉJEUNER & DINER)

43 EUR

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte »

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

L'ACCORD METS & VINS (DÉJEUNER & DINER)

62 EUR

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert with wine combination according to your plates and your taste

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

** Supplément 3 EUR pour l'entrée Foie Gras // 3 EUR pour l'entrée Terre et Mer // 3 EUR pour 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

Création « Terre & Mer » | « Land & Sea » combination

18

Poulpe de Galice laqué | Joue de bœuf confite | Crème de pomme de terre à l'ail | Pickles d'oignon rouge
Galician octopus | Candied beef cheek | Potatoe puree with garlic | Red onions pickles

Variation autour du thon | Variation around Tuna

15

Tataki en croute de sésame | Nem en vinaigrette exotique | Tartare en sauce soja
Tataki with sesame | Spring rolls with exotic marinade | Tartar with soja sauce and coriander

Oeuf parfait « Paysan » | « Country » perfect egg

13

Oeuf basse température 64° | Crémeux potimarron | Champignons | Cébette | Lard Paysan | Jus court
64°C poached egg | Pumpkin cream | Mushrooms | Spring onions | Bacon | Poultry juice



Tartares | Tartars

EUR

Nos tartares de bœuf Charolais "au couteau" Charolais beef tartar	(180g)	19
Servi avec pommes de terre Grenaille et salade Served with Grenaille potatoes and salad	(300g)	23

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

Saint Jacques juste snackée | Snacked scallops

27

Pulpe de légumes racine | Noisettes poivre et sel | Ail noir | Jus corsé au piment Baniwa
Old vegetables pulp | Roasted hazelnuts | Black garlic | Poultry juice with Baniwa chilli pepper

Fricassée de gambas sauvage | 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

Onglet de veau Ibérique | Iberian veal back steak

25

Galette de pomme de terre aux éclats de fromage Manchego | Confiture d'oignon au vin rouge | Jus à la Soubressade Bellota
Potatoe pancake with Manchego cheese shards | Onion jam with reduced red wine | Meat juice perfumed with Bellota Sobrasada

Bœuf bourguignon façon Tajine | « Tajine style » Bourguignon beef

24

Carottes et navets glacés au Raz-el-Hanout | Oignons caramélisés | Baies de Goji | Raisin confit | Pistaches
Carrots and navets cooked with Raz-el-Hanout spices | Caramelized onions | Wolfberry | Grapes and pistachio nut



Dessert | Dessert

EUR

Tartelette « Montblanc revisité choco-marron » Choco-chestnut Montblanc Pâte sablée Feuillantine Ganache chocolat Crème de marron Chantilly vanille Meringue café et fève de Tonka Sugar crust pastry Feuillantine Chocolate ganache Vanilla whipped cream Meringue with coffee and Tonka beans	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

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



Champagne Billecart-Salmon | Champagne Billecart-Salmon

EUR

Bouteille (75cL)



Cuvée Brut Réserve	80
Cuvée Brut sous Bois (élevé en fût de chêne)	120
Cuvée d'exception Saint-Hilaire Millésime 1999 (100% Pinot noir)	380

Champagne à la coupe en premières pages de la carte, partie Apéritif

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, François Villard, Cuvée Les Terrasses du Palat, 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 100% Pinot Noir

75



AOC Côte Rôtie 2017, François Villard, Cuvée Le Gallet Blanc 100% Syrah

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