



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

FREE WIFI Bbox-FA2ECDB9 CODE lapoulenoire

Modes de paiement CB, Amex, Tickets Restaurant, Chèques Vacances, Espèces

**** PAIEMENT DE L'ADDITION A LA TABLE OBLIGATOIRE POUR EVITER TOUT PHENOMENE DE QUEUE AU COMPTOIR ****



APERITIFS : LES BASIQUES ...

EUR

Anisés

Pastis 51 Ricard	3 cL	3,50
Ricard Plantes Fraiches	3 cL	3,50

Bières

Bière Blanche – Hoegaarden (Belgique)	33 cL	5
Bière Blonde – Leffe (Belgique)	33 cL	5
Bière Ambrée à la Chataigne – Pietra (Corse)	33 cL	6

Whiskies

Jameson Premium (Irlande)	4 cL	8
Glenlivet Dalwhinnie (Ecosse)	4 cL	10
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 artisanaux Emile Vergeois: Pomme, Poire William, Pêche de Vigne, Abricot, Tomate Rouge 25 cL **5**

♥ **Le Thé Glacé version Poule Noire:** Thé vert, jus de pomme, limonade au citron 25 cL **5**

♥ **Le Milkshake version Poule Noire:** Lait de coco, jus d'ananas, sirop de vanille 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



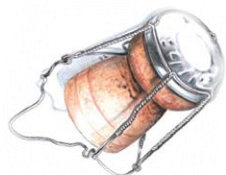
APERITIFS : LES SPECIAUX ...

EUR

Cocktails

Americano (Martini rosso, Campari, Perrier, citron)	25 cL	9
Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic, citron)	30 cL	9
Spritz (Aperol, Prosecco, citron)	30 cL	9
Amaretto Sour (Liqueur d'amande Amaretto, sucre de canne, citron)	25 cL	9
Maï Tai (Rhum blanc, rhum ambré, Cointreau, sucre de canne, sirop d'orgeat, citron)	25 cL	9
Vodka Tagada (Vodka, Cointreau, jus de fraise, sirop de basilic, citron)	25 cL	9
♥ Pastis & Melon (Ricard Plantes Fraiches, liqueur de melon vert, Schweppes Tonic, citron)	30 cL	9
Limonsecco (Limoncello, Prosecco, framboises fraiches)	30 cL	9
♥ Pink Lady (Champagne, jus de pamplemousse rose, liqueur de litchi, sirop de rose)	12 cL	14

Champagne Billecart-Salmon



Flûte de Champagne Brut Réserve	12 cL	12
Kir Royal (crème de cassis)	12 cL	13
♥ Kir Méditerranéen (liqueur Italicus à base de citron de Sicile et de bergamotte)	12 cL	13

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



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*

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*



Entrée | Starter

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 parfumé aux épices
Toasted soft bread | Salt flower | Pear chutney perfumed with spices

Variation autour du thon | Variation around Tuna

15

Tataki en croute de sésame | Nem en vinaigrette exotique | Tartare en sauce soja
Tataki with sesame | Pan-fried spring rolls with an exotic marinade | Tartar with soja sauce

Carpaccio de dorade de Méditerranée | Mediterranean sea bream carpaccio

14

Marinade citron vanille | Chutney abricot | Fleur de lavande | Grué de cacao | Jeune moutarde
Vanilla & Lemon marinade | Apricot chutney | Lavender flower | Cacao beans | Young mustard shoots

Oeuf mollet croustillant | Crispy boiled egg

13

Marmelade de poivrons aux pignons de pin | Pesto de roquette | Jus de poule au piment d'Espelette
Pepper marmalade with pine nuts | Arugula pesto | Poultry juice with Espelette chili pepper



Tartare | Tartar

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

*Cuisson « aller-retour » de votre tartare sur demande, n'hésitez pas | Possibility to snack your tartar on request, do not hesitate !

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

Filet de loup à la plancha | Grilled seabass fillet

25

Polenta aux olives noires | Compotée de condiments | Vierge de légumes aux herbes & poivre Sumac
Black olive polenta | Sweet onions marmalade | Candied vegetables with olive oil, herbs & Sumac pepper

Fricassée de gambas sauvage | King prawns fricassee

24

Wok de légumes | Sauce coco citronnelle et galanga | Riz Basmati vapeur | Jeune coriandre
Wok of vegetables | Coconut lemongrass and galanga sauce | Basmati steamed rice | Baby coriander

*Disponible en version végétarienne sans gambas (20€) / Possibility to order it as a vegetarian version without prawns (20€)

Salade Niçoise version Chic | Chic Nicoise salad

23

Pavé de thon mi-cuit | Tomates, haricots verts, sucrose, œufs de caille, pommes Grenaille, olives farcies aux anchois | Huile d'olive & citron
Fresh Tuna steak | Tomatoes, green beans, baby lettuces, quail's eggs, Grenaille potatoes, olives stuffed with anchovies | Olive oil & lemon

Viande | Meat

EUR

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

26

Aubergines façon Tian provençal | Tomates confites | Jus court à la Sarriette
Eggplant gratin "à la Provençale" | Candied tomatoes | Meat juice perfumed with Sariette

Filet de bœuf rôti et son croustillant de joue confite | Roasted beef tenderloin & its candied cheek

25

Pulpe de pomme de terre | Brunoise de carottes au cumin | Confiture d'oignon | Jus court au Porto
Potato pulp | Carrots brunoise with Cumin | Sweet onions marmalade | Port wine sauce

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



Dessert | Dessert

EUR

Méli-Mélo de fruits de saison | Seasonal mixed fruit salad

Sorbet framboise | Dentelle chocolat | Coulis fruits rouges
Raspberry sorbet | Chocolate sprinkles | Red fruits coulis

9

Crème citron & basilic | Lemon & basil cream

Crumble verveine mélisse | Meringue moelleuse
Verbena tea crumble | Unctuous meringue

9

Fondant chocolat, cœur abricot-miel-romarin | Hot chocolate fondant with apricot coulis

Servi avec glace vanille de Madagascar
Served with Madagascar Vanilla ice cream

9

« Kinder Bueno » revisité | Restyled « Kinder Bueno »

Finger chocolat blanc | Crèmeux praliné | Noisettes caramélisées | Sauce chocolat noir, épices, fèves Tonka
White chocolate finger | Creamy praline | Caramelized hazelnuts | Dark chocolate sauce, spices & Tonka beans

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, section Apéritifs

Vin Rosé | Rosé Wine

EUR

Verre (12cL)

Bouteille (75cL)

AOC Coteaux d'Aix, Domaine Les Béates, Cuvée Béatines  	5	25
 AOC Luberon, Domaine de Fontenille  	5	25
AOC Côtes de Provence, Clos St Magdeleine  	6	30
AOC Côtes de Provence Cru Classé, Domaine Jas d'Esclans  	6	32
 AOC Corse Calvi, Domaine Maestracci, Cuvée E.Prove	6,50	34

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)

LES VINS RAFRAICHISSANTS

AOC Coteaux d'Aix, Domaine Les Béates, Cuvée Béatines  	5	25
AOC Côtes de Provence Cru Classé, Domaine Jas d'Esclans  	6	32
 AOC Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Barraban	6	32

LES VINS RONDS & GOURMANDS

Vin de Pays des Landes, Domaine de L'Escudé, Cuvée Osez-le-Vert (<i>un peu sucré!</i>)	5,50	28
Vin de Pays des Landes, Domaine de L'Escudé, Cuvée Osez-le-Jaune (<i>beaucoup sucré!</i>)	5,50	28

LES VINS AROMATIQUES

AOC Cassis, Clos St Magdeleine  	7	40
 AOC Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 100% Rolle	8	45
IGP Vallée du Rhône, François Villard, Cuvée Les Contours de Deponcins 100% Viognier	8	46
IGP Bouches du Rhône, Villa Minna, Cuvée Minna  	9	50

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)

LES VINS MINERALS

IGP Vacluse, Bastide du Claux 100% Chardonnay 	6,50	35
 Vin de Pays des Landes, Domaine de L'Escudé 100% Petit Manseng	7	40
AOC Chablis, Domaine La Manufacture 100% Chardonnay	8	45
AOC Sancerre, Domaine Vacheron 100% Sauvignon 	8,50	48

LES VINS RAFFINES

AOC Condrieu 2018, François Villard, Cuvée Les Terrasses du Palat, 100% Viognier		80
 AOC Meursault 2017, Domaine Arnaud Germain 100% Chardonnay 		85
AOC Puligny Montrachet 2017, Domaine Arnaud Germain 100% Chardonnay 		90

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)

LES VINS FRIANDS & TENDRES

AOC Coteaux Bourguignons, Domaine Devillard, Cuvée Le Renard  	6	30
AOC Saumur Champigny, Domaine des Roches Neuves  	6	32
 AOC Mercurey 2016, Château de Chamirey 100% Pinot Noir	9,50	55

LES VINS FRUITES & EPICES

AOC Coteaux d'Aix, Domaine Les Béates, Cuvée Béatines  	5	25
AOC Bandol, Château Pradeaux, Cuvée Le Lys	7	40
AOC Pic Saint Loup, Château de Cazeneuve, Cuvée Les Calcaires	7,50	42
 AOC Vacqueyras, Domaine de Montirius, Cuvée Garrigues  	7,50	42



Vin Rouge | Red Wine

EUR



Verre (12cL)

Bouteille (75cL)

LES VINS TANNIQUES & SOYEUX

AOC Crozes Hermitage, Domaine Saint Clair, Cuvée Etincelle 100% Syrah	7	38
AOC Bordeaux Haut Médoc Cru Bourgeois, Château Corconnac	7	40
♥ AOC Saint Joseph, Domaine du Chêne 100% Syrah	7,50	42
AOC Coteaux d'Aix 2011, Château Vignelaure	9,50	55

LES VINS PRESTIGIEUX & STRUCTURES

♥ AOC Coteaux d'Aix 2011, Domaine Les Béates, Cuvée Terra d'Or  		60
AOC Bordeaux Saint Julien 2013, Château Moulin de la Rose		70
♥ 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		95

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



AUTRES BOISSONS ...

EUR

Digestifs | After-dinner drinks

Rafrichissant

Get27 | Limoncello | Amaretto

4 cL 6

Poire Williams

4 cL 7

Puissant

Rhum Diplomatico

4 cL 10

Cognac Remy Martin VSOP

4 cL 12

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