
Entrées

Beignets de fleurs de courgettes, compotée tomates

Zucchini flower fritters, tomato sauce

— 14 —

Fougasse à la crème de truffe

Summer truffle cream fougasse

— 21 —

Véritables panisses, ketchup de poivrons

Panisses fritters with red pepper ketchup

— 12 —

Petite friture de joels et crémeux citron

Fried joels, small fried fishes, and lemon mayonnaise

— 18 —

Carpaccio de concombres, pesto de menthe, olives et feta

Cucumber carpaccio, mint pesto, olives and feta cheese

— 16 —

Cœur d'artichauts frits et « houmous »

Fried artichoke hearts with houmous

— 21 —

Moules gratinées

Baked mussels with parsley

— 19 —

Poutargue et pain de campagne toasté

Poutargue (mullet roe paste) toasts

— 16 —

Poêlée de calamars en persillade

Sautéed calamari with garlic and parsley

— 28 —

Tartare de thon et guacamole de betterave

Raw tuna tartare with beetroot guacamole

— 36 —

Carpaccio de loup mariné

Marinated seabass carpaccio

— 30 —

Carpaccio de poulpe, mayonnaise aux herbes

Octopus carpaccio, mayonnaise with herbs

— 32 —

Tartare de Gambero Rosso

Mediterranean raw red shrimp tartare

— 42 —

Légumes de pays grillés et burrata crémeuse

Grilled vegetables and creamy mozzarella

— 24 —

Salade d' artichauts poivrade, mesclun et parmesan

Raw artichokes, mesclun and parmesan salad

— 28 —

La pissaladière à partager

Traditional pissaladière to share

— 24 —

Plats

Filet de daurade à la plancha et fenouil rôti — 32
Seabream filet and roasted fennel

Bourride de maigre, aioli et croûtons — 37
Jewish fish soup " bourride " and garlic mayonnaise

Petits farcis Provençaux — 34
Provençal stuffed vegetables, veal and vegetables filling

Entrecôte grillée et millefeuille de pommes de terre — 45
Grilled rib steak and potato millefeuille

**Pâtes fraîches aux courgettes,
pesto de roquette et pignons grillés — 27**
Fresh pasta with zucchini, arugula pesto and grilled pine nuts

Côtelettes d'agneau grillées, tian de légumes — 38
Grilled lamb chops and vegetable gratin

Ravioles de rascasse au jus de bouillabaisse — 39
Scorpionfish ravioli and bouillabaisse fish soup

Filet mignon de veau fondant et piperade — 48
Slow cooked veal filet with confite red peppers

Daube de joue de bœuf et gnocchi — 34
Cheek beef in stew with gnocchi

Paillard de volaille et salade croquante — 36
Chicken paillard with salad

Camerone grillée et pâtes fraîches à la tomate — 48
King shrimp and tomato fresh pasta

À partager

L'épaule d'agneau confite — 90
Confite lamb shoulder

Loup de Méditerranée rôti — 120
Roasted whole Mediterranean seabass

Châteaubriand de bœuf Charolais 600g — 140
Charolais châteaubriand

Accompagnements

Polenta à la truffe
Truffle polenta
— 12 —

Polenta crémeuse
Creamy polenta
— 8 —

Pommes grenailles sautées
Baby potatoes
— 8 —

Poêlée de courgettes
Sautéed zucchini
— 8 —

Ratatouille
Ratatouille
— 8 —

Riz à l'ail
Garlic Rice
— 8 —