



*« La cuisine est un échange de cultures, de sens et de saveurs.  
Ce partage est meilleur quand il vient du cœur. »*

*Jérôme Roy*

*Chef des Cuisines*

***Menu à 45€:*** l'entrée, le plat, le fromage ou le dessert.

*(Parmi la carte hors suppléments)*

***A la Carte :*** Tout est accessible à la carte aux prix indiqués.

***Menu à 35 €:*** L'entrée, le plat et le dessert du jour.

*(Valable du lundi au vendredi, uniquement le midi et hors jours fériés)*

*Les prix sont en euros, taxes et service inclus.*

*Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.*

*Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.*

*\* : Vins Issus de l'agriculture Biologique et Biodynamie*



# Pour débiter...

---

## *Sélection de Cocktails maison avec et sans alcool\*.*

French Cancan **23€**  
*Angostura bitter, sirop de citron, nectar de pêche, Manzana, Champagne*

Le Grand Hôtel 1er prix France International Calvados 2015 **25€**  
*Bob's Bitter Chocolat, jus de yuzu, sirop pomme cannelle, liqueur de rhubarbe, Grand Marnier, calvados Château du Breuil 20 Ans*

Les Minimes\* **15€**  
*Sirup Jardin d'épices, jus d'orange, nectar d'abricot, Nectar de Pêche.*

Le Stromboli\* **15€**  
*Sirup spicy, nectar de fraise et framboise ; jus de cranberry.*

**Au Comptoir du Brasseur (33cl) 10€**  
*BAL Blonde; Ambré et « Le Cochon ivre »*

**Les Apéritifs Provençaux (6cl) 9€**  
*Rinquiquin, Orange Colombo, Noix St Jean, Gentiane de Lure, Grande Absinthe (12€), Vermouth absinthe.*

**Les anisés (4cl) Pernod, Ricard, Pastis 51, H.Bardouin. 9 €**

**Les Nectars Expérience (20cl) 10€**  
*Fraise ; framboise ; cranberry ; tomate; mangue ; pêche; abricot ; ananas ; pomme ; poire.*

### **Les Softs:**

*Coca-Cola/ Zéro (33cl); Orangina (25cl), San Bitter (10cl),  
Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water (20cl) **8€**  
Ice tea Maison (20cl); limonade artisanale (25cl) **7€***

### **Les Eaux :**

*Vittel (50cl); San Pellegrino (50cl) **6€**  
Eau filtrée de dégustation "Fresh" plate ou gazeuse (75cl) **6€***

# Les Entrées

---

*Asperges blanches à l'anglaise, purée au poivre vert.* **19 €**

*Lanières de saumon fumé, ciboulette et kumquats.*

***(Supplément de 3€ sur le menu)***

*Fleurs de courgette farcies à la provençale.* **18 €**

*Courgettes en salade, coulis et glace mentholée.*

*Aiguillettes de daurade royale marinées au citron vert.* **19 €**

*Textures de pois chiches, céleri doré et piment vert.*

***(Supplément de 3€ sur le menu)***

*Cœur d'artichaut macau fondant, croustillant, cru et glacé.* **18 €**

*Pâte d'olive taggiasche, gingembre et laurier frais*

*Sélection de fromages, chutney de moût de raisins.* **15 €**

*Salade de plein champ.*

# Les Plats

---

*Cocotte de légumes verts de printemps, gnocchi aux herbes fraîches.* **26 €**

*Oignons frais, amandes toastées et citron confit.*

*Spaghettis sautés, des gambas, des légumes,* **28 €**

*des aromates et du piment!*

*Sole meunière déglacée au jus de poire.* **30 €**

*Pommes gaufrette et lamelles de jeunes navets à l'estragon.*

**(Supplément de 7€ sur le menu)**

*Filet de merlu de ligne roulé au beurre, lait d'amande au tandoori.* **29€**

*Salade de fenouil, moules marinières, pulpe de ratte à l'huile d'olive.*

*Filet de bœuf rôti aux herbes de Provence, jus réduit.* **30 €**

*Raviole de champignons de Paris et roquette.*

**(Supplément de 7€ sur le menu)**

*Epaule d'agneau braisée à l'ananas.* **29 €**

*Mousseline de patate douce, vert et côtes de blettes.*

# Les Desserts

---

*Tartelette aux fraises de Provence.*

*Chantilly et crèmeux à la vanille Bourbon de Madagascar.* **18 €**

***(Supplément de 3€ sur le menu)***

*Gourmandise au chocolat noir de Guanaja.* **17 €**

*Raisins de Corinthe marinés au vin de Maury.*

*Soufflé à la noisette.* **18 €**

*Sorbet au citron, infusion à la lavande.*

***(Supplément de 3€ sur le menu)***

*Pamplemousse rose: cocktail de textures.* **16 €**

*Suprêmes confits à la fève de tonka, sirop à la coriandre.*

***Des glaces : vanille, praliné, café, calisson. (3 boules)*** **11 €**

***Des sorbets : Vanille-citron, fruits rouges, chocolat,*** **11 €**

***Verveine, exotique. (3 boules)***

# La Carte des Vins

---

## *La coupe de Champagne (16cl)*

*Louis Roederer Brut Nature Stark 2009* 23 €

*Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2013* 27 €

## *Le verre de blanc (16cl)*

*La sélection du Sommelier* 13 €

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2017* 12 €

## *Le verre de rouge (16 cl)*

*La sélection du Sommelier* 13 €

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2011* 12 €

## *Le verre de rosé (16 cl)*

*La sélection du Sommelier* 12 €

## *Les bouteilles de vins blancs (75 cl)*

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2017* 50 €

*Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir 2017\** 48 €

*Aop Luberon Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2016* 48 €

*Igp Mont Caume Verdarail Château Salette 2017/18\** 38 €

*Aop Ventoux Domaine Alloïs Infiniment Blanc 2018\** 40 €

*Aop Puligny Montrachet Patrick Miolane 2017* 60 €

*Aop Chablis Regnard Millésime de Reserve 2014* 52 €

*Aoc Cairanne Domaine Amadieu Haut de Beauregard 2017\** 50 €

*Aop Menetou Salon Comte Lafond 2017* 45 €

# La Carte des Vins

---

## *Les bouteilles de vins rosés (75 cl)*

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2018</i>    | <b>40 €</b> |
| <i>Igp Ardèche Château les Amoureuses Loverose 2017*</i> | <b>45 €</b> |
| <i>Aop Luberon Château La Verrerie 2018*</i>             | <b>48 €</b> |
| <i>Aop Fitou Les 1000 Vignes Valérie Guérin 2017</i>     | <b>50 €</b> |
| <i>Igp Mont Caume Verdarail Château Salettes2017/18*</i> | <b>38 €</b> |
| <i>Aoc Cassis Clos Sainte Magdeleine 2018*</i>           | <b>48 €</b> |
| <i>Aop Ventoux Domaine Allois Infiniment Rosé 2018*</i>  | <b>39 €</b> |

## *Les bouteilles de vins rouges (75cl)*

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Aop Gigondas Domaine Montirius Terres des Aînés 2012*</i>       | <b>63 €</b> |
| <i>Igp Les Alpilles Château Dalmeran 2009*</i>                     | <b>50 €</b> |
| <i>Aoc Mercurey 1er Cru Clos des Myglands Faiveley 2016</i>        | <b>65 €</b> |
| <i>Aop Ventoux Domaine Allois Infiniment rouge 2018*</i>           | <b>40 €</b> |
| <i>Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir 2014*</i> | <b>49 €</b> |
| <i>Aoc Chassagne - Montrachet Joseph Faiveley 2014</i>             | <b>75 €</b> |
| <i>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2010</i>              | <b>55 €</b> |
| <i>Aop Pierrevert Château de Rousset 2015 (50cl)</i>               | <b>30 €</b> |
| <i>Aop Luberon Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2015</i>       | <b>48 €</b> |
| <i>Aop Fitou Chasse- Filou Les Mille Vignes 2014</i>               | <b>55 €</b> |
| <i>VDP des Bouches du Rhône Villa Minna 2008*</i>                  | <b>50 €</b> |
| <i>VDP des Bouches du Rhône Villa Minna 2013*</i>                  | <b>45 €</b> |

# *Pour Conclure...*

---

## ***Nos Boissons Chaudes Accompagnées De Douceurs Maison.***

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <i>Expresso et décaféiné</i>        | <b>6 €</b>  |
| <i>Double expresso et macchiato</i> | <b>8 €</b>  |
| <i>Café crème, Latte macchiato</i>  | <b>9 €</b>  |
| <i>Cappuccino et chocolat</i>       | <b>10 €</b> |
| <i>Sélection de Thé</i>             | <b>10 €</b> |

## ***Les Spiritueux (4cl)***

### *Les Rhums Ambrés*

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <i>Demerara Uitvlugt 2007</i> | <b>20 €</b> |
| <i>Trois Rivières 2000</i>    | <b>25 €</b> |

### *Le Calvados*

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <i>Château du Breuil 12 ans</i> | <b>20 €</b> |
| <i>Château du Breuil 20 ans</i> | <b>25 €</b> |

### *Les Armagnacs*

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <i>Bas-Armagnac Delord Hors d'Age</i> | <b>22 €</b>  |
| <i>Château Laubade 1921</i>           | <b>120 €</b> |

### *Les Cognacs*

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Rémi Martin 1738</i>                | <b>25 €</b>  |
| <i>Rémi Martin XO</i>                  | <b>55 €</b>  |
| <i>Rémi Martin Centaure de Diamant</i> | <b>85 €</b>  |
| <i>Rémi Martin LOUIS XIII</i>          | <b>185 €</b> |