



*« 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

Huîtres spéciales Tarbouriech, nage de concombre et chèvre frais. **19 €**

Crèmeux et pain de petit épeautre toasté à l'estragon.

(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!

Filet de saupe saisi à la plaque, tartare, salicornes et wakame. **28 €**

Brocolis grillés, crème d'ail nouveau.

Filet de merlu de ligne roulé au beurre, lait d'amande au tandoori. **30€**

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

(Supplément de 5€ sur le menu)

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

Raviole de champignons de Paris et roquette.

(Supplément de 7€ sur le menu)

Joue de porc braisée à la sarriette, voile de tête marbrée. **28 €**

Brunoise et mousseline de ratatouille, oignons frais et frits.

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)

Fraicheur de rhubarbe pochée, sirop et marmelade. **16 €**

Arlettes et crème glacée au gingembre.

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 Luberon Château la Verrerie 2018** 49 €

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

Les bouteilles de vins rouges (75cl)

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

Pour Conclure...

Nos Boissons Chaudes Accompagnées De Douceurs Maison.

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

Les Spiritueux (4cl)

Les Rhums Ambrés

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

Le Calvados

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

Les Armagnacs

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

Les Cognacs

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