



UNE CUISINE PROVENÇALE RAFFINÉE
FINE PROVENÇAL CUISINE

Une ambiance informelle, des oeuvres d'art, c'est l'endroit idéal pour dîner près du bar ou en terrasse. La cuisine est résolument orientée vers les saveurs provençales

With its informal, masterpieces of art, it is the ideal place to have dinner next to the bar or on the terrace. The Chef proposes a menu with delicious provençal flavours.

«Ount i'a de pan e de vin, Lou rei pou veni.»

(S'il y a pain et vin, le Roi peut venir...)
Proverbe provençal

Prix nets en Euros, service compris, boissons non incluses
Net prices in Euros, service included, beverages not included
Détail des allergènes disponible à l'accueil du restaurant
Allergens details available at the welcome desk

MENU «SAVEURS GOURMANDES»

Traditionnelle soupe de poissons de roche faite maison
Traditional homemade rock fish soup

Ou / Or

Salade de betterave et brousse de brebis, vinaigrette noisette
Beetroot salad and ewe milk cheese brousse, hazelnut vinaigrette

Ou / Or

Tartare de thon Albacore au gingembre et citron vert
Albacore tuna tartar with ginger and lime

Risotto crémeux à la milanaise

Artichaut violet et râpé de parmesan

Milanese-style creamy risotto with violet artichoke and grated parmesan

Ou / Or

Cabillaud fondant, bulots et jeunes légumes primeurs à l'aïoli léger
Tender cod, whelks and young vegetables with light aioli

Ou / Or

Epaule d'agneau confite 7 heures
Printanière de légumes au beurre d'herbes

Slowly preserved shoulder of lamb
Spring vegetables with herb butter

Sélection de fromages affinés du moment
Selection of fully matured cheeses

Ou / Or

Dessert au choix sur notre carte
Dessert of your choice from the menu

62 €

ENTRÉES / STARTERS

Œuf parfait Bio aux asperges vertes, sabayon parmesan.....25 €
«Œuf parfait» with green asparagus, parmesan zabaglione cream

Pressé de foie gras de canard, pintade et artichaut30 €
Pressed duck foie gras, guinea fowl and artichoke

Salade de betterave et brousse de brebis, vinaigrette noisette.....20 €
Beetroot salad and ewe milk cheese brousse, hazelnut vinaigrette

Tartare de thon Albacore au gingembre et citron vert.....22 €
Albacore tuna tartar with ginger and lime

Salade tiède de poulpe, condiment citron, pommes de terre confites.....24 €
Warm octopus salad, lemon, preserved potatoes

6 Huitres fines de claires en fine gelée de yuzu,.....26 €
échalotes pickles et croustillant de seigle
6 oysters in yuzu jelly, shallots and crispy rye bread

POTAGE / SOUPS

Traditionnelle soupe de poissons de roche faite maison.....28 €
Traditional homemade rock fish soup

POISSONS / FISHES

Pavé de loup, risotto de céleri à la tomme, émulsion noisette.....33 €
Sea bass steak, risotto with celery and tomme, hazelnut emulsion

Cabillaud fondant, bulots et jeunes légumes primeurs à l'aïoli léger.....29 €
Tender cod, whelks and young vegetables with light aioli

Dos de saumon cuit rosé, carottes à l'orange et gingembre,.....30 €
vinaigrette de coquillages
Back of salmon cooked pink, carrots with orange and ginger, shellfish vinaigrette

LE VIVIER / FROM THE FISH TANK

Homard Bleu.....17 € / les 100 gr
Langouste.....27 € / les 100 gr

Blue Lobster.....17 € / 100 gr
Spiny Lobster.....27 € / 100 gr

Poissons sauvages entiers sur demande
24h à l'avance, selon arrivage
Loup, Daurade, Saint-Pierre...
en croûte de sel ou rôti au fenouil sec

Whole wild caught fish upon request
24h notice, depending on availability
Sea bass, Gilthead Bream, John Dory...
cooked in salt crust or roasted with dry
fennel

Pour deux personnes minimum
17€ / les 100 gr

For two people minimum
17€ / 100 gr

Plateau de fruits de mer.....pour 2 personnes.....160 €
Sur demande 24h à l'avance, selon arrivage

(12 huitres fines de claires n°3, 1 homard bleu, 8 crevettes bouquet, 4 langoustines, 200gr de bulot)
Accompagné de pain de seigle maison, beurre demi sel, mayonnaise, vinaigrette de cidre et échalotes

Platter of seafood.....for 2 persons.....160 €
Upon request 24h notice, depending on availability

(12 oysters n°3, 1 blue lobster, 8 schrimps, 4 Dublin-Bay prawns, 200gr of whelks)
Served with home made rye bread, semi-salted butter, mayonnaise, cider vinaigrette sauce and shallots

Les poissons et les crustacés sont accompagnés :
d'une mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive,
d'une fricassée de légumes et d'une sauce vierge

Fishes and shellfish are served with:
a lightly whipped basil potato purée with olive oil,
vegetable fricassée and olive oil sauce

VIANDES / MEATS

Coeur de filet de boeuf, tartine de moelle,.....45 €
pommes grenaille confites et oignons nouveaux grillés, sauce bordelaise
 Beef fillet, beef marrow toast, preserved baby potatoes and grilled spring onions
 Bordelaise sauce

Suprême de volaille fermière en vapeur d'estragon,.....29 €
légumes printaniers, jus vinaigrette à la truffe
 Steamed free-range chicken breast with tarragon
 Spring vegetables, truffle vinaigrette sauce

Quasi de veau rôti aux asperges vertes,.....35 €
morilles farcies, jus crémeux au vin d'Arbois
 Roasted rump of veal with green asparagus, stuffed morels, creamy sauce with Arbois wine

Epaule d'agneau confite 7 heures,.....29 €
printanière de légumes au beurre d'herbes
 Slowly preserved shoulder of lamb, spring vegetables with herbs butter

Sur demande 24h à l'avance
 Upon request 24h notice

Filet de boeuf Wellington, sauce bordelaise.....pour 2 personnes.....90 €
Wellington beef fillet, bordelaise sauce.....for 2 persons.....90 €

PÂTES FRAÎCHES & RIZ / FRESH PASTA AND RICE

Tagliolini / Penne / A la demande pâtes sans gluten (upon request gluten free pasta)

***À la tomate et basilic**.....18 €
 With tomato and basil

***À l'arrabiata**.....19 €
 With arrabiata sauce

***Au parmesan**.....20 €
 With parmesan cheese

Risotto crémeux à la milanaise, artichaut violet et râpé de parmesan.....26 €
 Milanese-style creamy risotto with violet artichoke and grated parmesan

Gratin de macaroni foie gras, ris de veau et truffe «Tuber Aestivum».....37 €
 Macaroni gratin with duck foie gras, sweetbread and «Tuber Aestivum» truffle

***Ravioles de brousse, velouté de petit pois à la menthe fraîche**.....21 €
 Small ravioli with brousse cheese, creamy pea soup with fresh mint

LÉGUMES DES JARDINS DE PROVENCE

VEGETABLES FROM PROVENCE

***Curry de légumes, riz à la menthe**.....23 €
 Vegetables curry, rice with mint

***Aubergines à la parmigiana, tartines gourmandes et roquette**.....23 €
 Eggplant parmigiana, toasts and arugula salad

***Brochette de légumes rôtis**.....23 €
 Roasted vegetables skewer

* Plats végétariens - Vegetarians dishes

Terre Blanche et ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes :
 Origine des viandes bovines : France, Allemagne
Terre Blanche and its suppliers undertake and guarantee the origin of all their meats:
Beef Origin: France, Germany

Prix nets en Euros, service compris, boissons non incluses – *Net prices in Euros, service included, beverages not included*
 Détail des allergènes disponible à l'accueil du restaurant – *Allergens details available at the welcome desk*

LES TAPAS / OUR TAPAS

Nos plateaux / Our tapas platters

Le Traditionnel / Traditional Tapas platter.....35 €
Paleta ibérique et Chorizo, 2 tapas froides & 2 tapas chaudes au choix
 Paleta and chorizo, 2 cold tapas and 2 warm tapas of your choice

L'Ibérique / The Iberian platter.....30 €
Jambon Cebo, Paleta, Lomo et Chorizo
 Cebo cured ham, Paleta, Lomo and Chorizo

L'Italien / The Italian platter.....30 €
Jambon de Parme, Bresaola, Coppa et Mortardelle
 Parma ham, Bresaola, Coppa and Mortadella

Le Campagnard / The Rustic platter.....30 €
Pâté de campagne maison, saucisson sec de la maison AUTRAN
 Home-made country-style pâté, air-dried sausage from AUTRAN

Tapas froides / Cold Tapas

La pièce.....7 €
 One piece

La planchette (2 pièces).....12 €
 Small tray (2 pieces)

La planchette (4 pièces).....22 €
 Small tray (4 pieces)

• **Houmous & pain marocain**
 Houmous & moroccan bread

• **Moutabal & pain marocain**
 Lebanese aubergine caviar
 Moroccan bread

• **Bagnat Cauda, anchoïade tapenade**
 Bagnat Cauda, anchoïade
 Black olive tapenade

• **Tapenade & gressin au beurre**
 Tapenade & gressini

Tapas chaudes / Hot Tapas

La pièce.....9 €
 One piece

La planchette (2 pièces).....16 €
 Small tray (2 pieces)

La planchette (4 pièces).....30 €
 Small tray (4 pieces)

• **Croquant de crevettes Sauce sweet chili**
 Crispy shrimp, sweet chili sauce

• **Accras de poisson**
 Fish accras

• **Tataki de thon Albacore**
 Tuna Tataki

• **Pluma ibérique au caramel, gingembre**
 Iberian pluma with caramel and ginger

• **Poêlée de calamars à la provençale**
 Provençal pan-sautéed squid

Tartines (2 pièces) / Toasts (2 pieces)

• **Tartine grillée frottée à l'ail et à la tomate, copeaux de jambon ibérique**.....12 €
 Toast with Iberian cured ham, tomato and garlic

• **Tartine de foie gras de canard**.....9 €
 Toast with duck foie gras

• **Tartine de saumon mariné à l'aneth, crème acidulée**.....9 €
 Toast with marinated salmon with dill and tangy cream

Origine des viandes bovines : France, Allemagne
Beef Origin: France, Germany

* Plats végétariens - Vegetarians dishes

Prix nets en Euros, service compris, boissons non incluses – *Net prices in Euros, service included, beverages not included*
 Détail des allergènes disponible à l'accueil du restaurant – *Allergens details available at the welcome desk*

FROMAGES / CHEESES

Accompagnement salade mesclun / Served with mixed leaves salad

Sélection de fromages affinés du moment.....14 €
Selection of fully matured cheeses

LES DESSERTS / DESSERTS OF THE MOMENT

14 €

Infiniment chocolaté et sa crème glacée chocolat 64%
Chocolate dessert and 64% chocolate ice cream

Profiteroles caramel et noisettes du Piémont
Profiterole with caramel and hazelnuts from Piémont

Agrumes de saison et meringue croquante
Seasonal citrus and crunchy meringue

Ananas moelleux et son sorbet coco combawa
Pineapple and coconut and kaffir lime sorbet

Sélection de glaces et sorbets « maison » 1 boule.....3.5 €
Selection of homemade ice cream and sorbet - 1 scoop

Glaces : café, caramel, chocolat, noisette, pistache, vanille
Sorbets : ananas, citron, fruits exotiques, fraise, framboise, mandarine-yuzu

Ice cream : coffee, caramel, chocolate, hazelnut, pistachio, vanilla

Sorbet : pineapple, lemon, exotic fruits, strawberry, raspberry, mandarin-yuzu

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

• **Espresso, espresso décaféiné, ristretto, noisette**.....6 €

• **Café allongé**.....6 €

• **Café au lait, café latte**.....8 €

• **Capuccino**.....8 €

• **Chocolat chaud**.....8 €

• **Latte macchiato**.....8 €

• **Thés, infusions**.....7 €

English breakfast, darjeeling, sencha, earl grey
Verveine citron, camomille, menthe marocaine

• **Assortiment de douceurs du moment**.....8 €
Selection of petits fours and pastries

