



Jamais un
piège n'a été
aussi bon

A l'apéritif

Le pot d ‘Olives vertes picholines du moulin de la cravenco	5
✦ Frites provençales sauce yaourt à l ail	9
Planche saucisson d'Arles	12
fabriquée à base viande de taureau et porc	
Terrine de taureaux	14
fabriquée à base viande de taureau et porc	

Le grand apéro !!

Gressins/frites provençales/nachos/ saucisson d'Arles/olives fromage chevre/terriner de taureau (taureau/porc)	25
---	----

SALADE VERTE	9
Suplément garniture :	9
Suplément sauce	4

Eau du robinet non filtrée sans frais à disposition

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC
SERVICE COMPRIS .MOYENS DE
PAIEMENT ACCEPTÉS CB ESPECES ET
CARTE TITRE RESTAURANT .VEUILLEZ
SIGNALER VOS ALLERGIE A VOTRE
ARRIVÉ.
ORIGINE DE NOS VIANDES :FRANCE

LES ENTRÉES

VITELLO TONNATO VEAU , ROQUETTE & PARMESAN	12
Veal carpaccio, creamy tuna sauce, arugula & parmesan	
✦ THON CRU ET FRAISES EN CARPACCIO/ SALADE WAKAMÉ/ HOUMOS DE POIS CHICHE	12
Fresh tuna and strawberry/ wakame seaweed salad/ chickpeas houmos	
COURGETTES AU COMBAVA, PETITS POIS, HARICOTS VERTS, PISTACHES ET MOUSSE DE CORIANDRE	12
Zucchini with Kaffir Lime, Peas, Green Beans, Pistachios and Coriander Mousse	

LES PLATS

MOUJADARA (LENTILLES/RIZ À LA LIBANAISE)LÉGUMES RÔTIS, OIGNONS FRITS, HERBES FRAÎCHES	19
YAOURT CITRONNÉ	
Lentil pilaf, roasted vegetables, crispy onions, lemon yogurt	
RETOUR DE PÊCHE DU JOUR	22
Fish of the day	
KAFTA D’AGNEAU A LA PROVENCAL ÉPINARDS , PIGNONS, COULIS DE PIQUILLOS DOUX, POMMES DE TERRE	24
Provençal lamb kafta with spinach, pine nuts, sweet piquillo pepper coulis, potatoes	
✦ TATAKI DE BOEUF, ARANCINI À L’HUILE DE TRUFFE, AUBERGINE FONDANTE & VINAIGRETTE MISO	27
beef tataki, arancini with truffle oil, tender eggplant & miso vinaigrette	

LES DESSERTS

TRILOGIE DE CRÈME BRÛLÉE PASTIS, LAVANDE , ROMARIN	8
Trilogy of crème brûlée, pastis, lavender, rosemary	
GLACÉ D’ ABRICOTS , SPONGE AÉRIEN & AMANDE EN CRUMBLE GELÉE DE MIEL JASMIN	8
Apricot glaze, airy sponge & almond crumble frozen with jasmine honey	
✦ ROYAL CHOCOLAT 64%/SÉSAME/TUILE AU GRUÉ/BISCUIT ORÉO	8
Chocolat royal 64% / sesame/ tuile/Oréo biscuit	
ASSIETTE DE FROMAGES SELON ARRIVAGE	9
Plate of cheese	

Affogato café expresso boule vanille 6



café/ thé gourmand 12
COFFEE / TEA GOURMET

✦ RECOMMANDÉ PAR LE CHEF