



## **CHEF DAMIEN DELGADO**

### **Déjeuner – Lunch**

12h00 à 14h30 – 12am to 2.30pm

### **Diner– Dinner**

19h30 à 22h30 – 7.30pm to 10.30pm

Du mardi au vendredi midi | from Tuesday to Friday noon

Du mercredi au samedi soir | from Wednesday to Saturday evening



**LA FORMULE « CHIC » (DÉJEUNER & DINER)**  
**42 EUR**

Entrée / Plat / Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte »

*\* Supplément 3 EUR pour l'entrée Foie Gras*

**« CHIC » FORMULA (LUNCH & DINNER)**  
**42 EUR**

Starter / Main Course / Dessert

Your « A la Carte » personal selection

*\* 3 EUR extra for Foie Gras starter*



## Entrées | Starters

EUR

**Terrine de Foie Gras maison au Porto | Homemade duck Foie Gras with Port wine**

17

Servi avec son pain de mie toasté à la fleur de sel | chutney de saison

Served with a toasted soft bread | salt flower | seasonal chutney

**Variation autour du thon | Variation around tuna**

15

Nem de thon | tartare de thon | tataki de thon miel-gingembre

Tuna spring roll | tuna tartar | ginger tuna tataki

**Tartare de saumon | Salmon tartar**

15

Vierge de tomates abricotée | vinaigrette au citron Yuzu

Tomato and apricot sauce | Yuzu lemon marinade

**Risotto en cromesquis et son cœur Di Bufala | Di Bufala mozzarella in a risotto « cromesquis »**

13

Piperade | jus court au piment d'Espelette

Piperade | poultry juice with Espelette pepper

*Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included*



## Tartares | Tartars

EUR

<b>Nos tartares de bœuf Charolais "au couteau"   Charolais beef tartar</b>	(180g)	<b>18</b>
Servi avec pommes de terre Rattes et salade   Served with Rattes potatoes and salad	(300g)	<b>22</b>

**Le Classique**  
Classic

Oignons rouges | câpres | cornichons | herbes fraîches | tabasco | worcestershire  
Red onions | capers | pickles | fresh herbs | tabasco | worcestershire

**Le Provençal**  
Provençal

Tomme de brebis | éclats de noix | oignons rouges | câpres | cornichons | herbes fraîches  
Provence Cheese | nutshells | red onions | capers | pickles | fresh herbs

**Le Vénitien**  
Venitian

Parmesan | Pistou | pignons de pin | oignons rouges | câpres  
Parmesan Cheese | Pistou | pine nuts | red onions | capers



## Poisson | Fish

EUR

### **Fricassée de gambas à la thaïlandaise | Thai style prawns fricassee**

Sauce coco citronnelle et galanga | riz vapeur

Coconut lemongrass and galanga sauce | steamed rice

24

### **Filet de loup à la plancha | Seabass filet**

Polenta aux olives | compotée de condiments | vierge de légumes au Sumac

Polenta with olives | marmalade of condiments | vegetables perfumed with Sumac pepper

23

## Viande | Meat

EUR

### **Carré d'agneau rôti en croûte d'amandes | Rack of lamb in almond crust**

Tian d'aubergines à la provençale

Eggplant gratin « à la provençale »

25

### **Quasi de veau | Tender piece of veal**

Légumes printaniers et oignons grelots | jus corsé à la sariette

Spring vegetables and onions bell | meat juice with savory

24

*Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included*



## Fromage & Dessert | Cheese & Dessert

EUR

**Trio de fromages affinés | Trio of mature cheeses**

9

**Baba ivre aux fruits rouges | Rum baba with red berries**

9

**Fondant maison au chocolat 63% | Home-made fondant (black chocolate 63%)**

9

Glace vanille | Vanilla ice cream

**Méli-Mélo de fruits de saison | Fresh seasonal fruits salad**

9

Sorbet framboise | Raspberry sorbet

**Tarte citron meringuée déstructurée | Restyled lemon meringue pie**

9

Sablé au spéculoos | meringue à l'italienne | Spéculoos biscuit | Italian style meringue

**Notre « Pêché Gourmand » (avec thé ou café) | Our « Gourmet Temptation » (with tea or coffee)**

9

*Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included*



## Alcool | Alcohol

EUR

### Anisé

Pastis 51 | Ricard

3 cL **3,50**

### Bière

Heineken

25 cL **5**

Pietra Blonde

25 cL **6**

### Gin\*

Citadelle

4 cL **10**

Gin Mare

4 cL **12**

### Vodka\*

Absolut Blue

4 cL **7**

Grey Goose

4 cL **12**

### Whisky\*

Jameson Premium (Irlande)

4 cL **7**

Chivas 12 ans (Ecosse) | Oban (Ecosse)

4 cL **10**

Nikka (Japon)

4 cL **12**

### Rhum\*

Havana Club Anejo Especial

4 cL **7**

Diplomatico Mantuano

4 cL **10**

Ron Zacapa 23 ans d'age

4 cL **15**

\*Supplément soda 3€

*Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included*



## Champagne | Champagne

EUR

Coupe de Champagne

9

Kir Royal (crème de Cassis ou crème de Figue)

10



Bouteille (75cL)

Champagne Tradition Closquinet

54

Champagne Réserve Billecart-Salmon

79

Champagne Brut sous Bois Billecart-Salmon

119

## Vin Rosé | Rosé wine

❤️ ➔ *Coups de cœur des patrons! / Owners' « Coups de cœur » !*

EUR

Verre (12cL)

Bouteille (75cL)



Côteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition



4,50

24

Côteaux d'Aix, Château Beaulieu, Cuvée Alexandre

5

25

Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Grand Classique

5,50

26

Baux de Provence, Château Dalmeran



6

29



Bandol, Domaine Dupuy de Lôme



6,50

32

*Prix nets en EURO, taxes et service compris / Net prices in EURO, taxes and service included*





## Vin Blanc | White wine

❤️ → *Coups de cœur des patrons! / Owners' « Coups de cœur » !*

EUR

		Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
	Côteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition 	4,50	24
	Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Grand Classique	5,50	26
❤️	Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Barraban	6	30
	Cassis, Domaine des 4 Vents	6,50	35
❤️	Côteaux Varois, Domaine de la Calisse 		35
	Bandol, Domaine Dupuy de Lôme 	7	40
❤️	Vin de Pays des Landes, Domaine L'escudé, Cuvée Osez-le-Vert	5	25
	Côte du Rhône, Domaine de la Cabotte 	5,50	28
❤️	Macon La Roche Vineuse, Château de Nancelle		35
	Sancerre, Domaine Vacheron 	8	44



*Prix nets en EURO, taxes et service compris / Net prices in EURO, taxes and service included*



## Vin Rouge | Red wine

❤️ → *Coups de cœur des patrons! / Owners' « Coups de cœur » !*

EUR

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
Côteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition 	4,50	24
❤️ Côtés de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Grand Classique	5,50	26
Baux de Provence, Château Dalmeran 		29
Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Malacare	6	30
Loire Saumur Champigny, Domaine de la Source du Ruault 		28
Bourgogne Pinot Noir, Patrick Miolane	5,50	28
Côte du Rhône, Domaine de la Cabotte 	5,50	28
❤️ Vallée du Rhône Crozes-Hermitage, Domaine Saint Clair Cuvée Etincelle	6,50	34
❤️ Vallée du Rhône Saint-Joseph, Domaine du Chêne	7	39
❤️ Bordeaux Haut Médoc, Château Corconnac, Cru bourgeois	7	39
Bourgogne Chassagne-Montrachet, Patrick Miolane		49
Bordeaux Saint Julien, Château Moulin de la Rose		59

*Prix nets en EURO, taxes et service compris / Net prices in EURO, taxes and service included*



## Digestif | After-dinner drink

EUR

Get27, Limoncello	4 cL	6
Poire Williams, Marc Garlaban	4 cL	8
Cognac VSOP	4 cL	12

## Eau, Café, Thé | Water, Coffee, Tea

EUR

Evian, Badoit	0,5 L	4
	1 L	6
Orezza	0,5 L	5
	1 L	7
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Orangina, Schweppes Tonic		3,50
Jus de Fruits		4
Expresso, Décaféiné		2,50
Thé, Infusion		3,50

*Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included*