



## PLATS SIGNATURES

|   |    |
|---|----|
| Courgette fleur à la farce fine de homard bleu, bisque crémée | 40 |
| Rouget de roche saisi, piperade et coriandre                  | 45 |
| Douceur de pêche et melon au sirop de verveine                | 16 |

## RETOUR DU MARCHÉ

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Pêche du jour, bayaldi de légumes de Provence      | <i>au cours du marché</i> |
| Entrecôte de boeuf, sauce choron & pomme Pont-Neuf | 48                        |

## L'ARRIÈRE-PAYS

|  |    |
|--|----|
| Minestrone de légumes au pistou                              | 24 |
| Tomate ancienne à l'huile vierge & balsamique, burratina     | 24 |
| Salade romaine cuisinée comme une niçoise, ventrèche de thon | 28 |
| Carpaccio de boeuf Black Angus, câpres, parmesan & frites    | 28 |



## CHAMPAGNES

|                   |    |                        |     |
|-------------------|----|------------------------|-----|
| <b>Deutz brut</b> |    | <b>Deutz brut rosé</b> |     |
| La coupe 12cl     | 18 | La coupe 12cl          | 22  |
| La bouteille 75cl | 79 | La bouteille 75cl      | 109 |

### Champagne & Caviar

|   |    |
|---|----|
| Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia «primeur» | 65 |
| Une coupe de champagne Deutz 12cL & 15gr de caviar Sturia Prestige  | 75 |

## VINS

### Blancs

|   |    |     |
|---|----|-----|
| 2019 AOC Chablis « Signature » Alain Geoffroy | 14 | 79  |
| 2019 AOC Pouilly-Fumé - Ladoucette            | 14 | 79  |
| 2019 AOC Condrieu - François Villard          | 20 | 109 |

### Rouges

|   |    |     |
|---|----|-----|
| AOP Coteaux d'Aix en Provence –<br>Domaine Belambree « Effet Papillon » | 12 | 59  |
| 2018 AOC Mercurey 1er Cru - « Saumonts »                                | 16 | 89  |
| 2015 AOC Pomerol – Château Mazeyres                                     | 22 | 109 |
| 2019 AOC Côte-Rotie - François Villard                                  | 28 | 139 |

### Rosés

|   |    |    |
|---|----|----|
| 2021 AOC Côte de Provence - Château La Martinette | 12 | 49 |
|---|----|----|

## MENU RÉGIONAL MÉDITERRANÉE

|   |    |
|---|----|
| Entrée + plat / plat + dessert  | 49 |
| Entrée + plat + dessert   | 59 |
| <b>Entrées</b>  | 24 |
| Pissaladière de Monsieur, olives Taggiasche<br><i>OU</i><br>Carpaccio de melon vinaigrette kalamansi,<br>thym citron, Halloumi grillé                           |    |
| <b>Plats</b>  | 36 |
| Dorade royale poêlée, orge perlé aux herbes,<br>condiments à la provençale<br><i>OU</i><br>Pluma de porc Ibérique, pommes Darphin dorées,<br>pickles de légumes |    |
| <b>Desserts</b>   | 14 |
| Tarte citron aux herbes de Provence<br><i>OU</i><br>Duo de fraises et abricots, moelleux aux pignons de pin   |    |

Eau et café compris



## LES CLASSIQUES

|  |    |
|--|----|
| Croque-monsieur, frites & salade           | 22 |
| Croque-madame, frites & salade             | 24 |
| Club sandwich de Monsieur, frites & salade | 26 |
| L'assiette de fromages affinés             | 16 |



## LES PÂTISSERIES

|  |    |
|--|----|
| Fraisier amande & basilic              | 14 |
| Entremet chocolat, fruit de la passion | 14 |
| Tarte coco & abricot                   | 14 |
| Assiette de fruits frais               | 14 |



## Les jus et nectars de fruits Patrick Font 9

25cL

Abricot, pêche de vigne, poire Williams