

Tartinades

Caviar d'aubergines au parmesan <i>Eggplant caviar with Parmesan</i>	7€
Tapenade d'olives noires au bagna càuda <i>Black olive tapenade with bagna càuda</i>	7€
Brousse de brebis, thym et citron <i>Ewe's milk brousse cheese with thyme and lemon</i>	7€
Poivronnade miel et gingembre <i>Bell pepper spread with honey and ginger</i>	7€
Assortiment mixte / Share plate 2 tartinades aux choix / 2 choices	14€

Tapas

Anchois marinés aux câpres et tomates fraîches <i>Marinated anchovies with capers and fresh tomatoes</i>	14€
Terrine de porc à l'estragon <i>Pork terrine with tarragon</i>	14€
Poulpe cuisiné à la provençale <i>Octopus cooked Provençal-style</i>	14€

Végétarien / vegetarian

Fougasse aux oignons et tomates confites <i>Fougasse with onions and confit tomatoes</i>	14€
Beignets de légumes d'été, yaourt au pastis <i>Summer vegetable fritters, pastis yogurt</i>	14€

