

CARTE DEJEUNER

Servie de 12h à 13h30

Pour commencer agréablement votre repas...

Lola - Gin sans Alcool, Sirop de Basilic, Jus de Citron Vert, Perrier	12 €
Aurore – Substances – Cuvée Sans Alcool	8 €
<i>Note d'hibiscus, Rose et Pomelo – Non-alcoholic Drink</i>	
Popstar Spritz – Sirop de Vanille, Liqueur de Passion, Jus de Fruit de la Passion, Prosecco	17 €
Coupe de Champagne Deutz Brut	17 €
Côtes-de-Provence Rosé « Nuits Blanches » - Mas de Cadenet 	10 €
Pouilly-Fumé « Blanc Fumé » – Domaine Pascal Jolivet	14 €

MENU DES TERRASSES

Composez votre Menu au gré de vos envies

Parmi les plats de la carte

Entrée – Plat – Dessert : 62 €

ENTREES

Ceviche de Daurade « Coco de Leche », Pickles, Grenade et Roquette

*« Coco de Leche » Sea Bream Ceviche,
Pickles, Pomegranate and Rocket Salad*

- 29 € -

Focaccia aux Herbes du Jardin façon Pissaladière,
Légumes Cuits et Crus de la Ferme des Castors

*Focaccia with Herbs from the Garden in a Pissaladière-Style,
Cooked and Raw Local Vegetables*

- 25 € -

Thon Rouge de Ligne en Tataki, Caviar d'Aubergine et Burrata,
Jambon Ibérique et Vinaigrette de Betterave

*Bluefin Red Tuna Tataki, Eggplant Caviar and Burrata Cheese,
Iberian Ham and Beetroot Dressing*

- 32 € -

Pâté en Croûte Maison de Veau, Canard et Porc Duroc de Batallé,
Truffe, Figue Rôtie et Confit d'Oignon à la Poire

*Homemade Pâté en Croûte with Veal, Duck and Duroc de Batallé Pork,
Truffle, Roasted Fig and Onion Confit with Pear*

- 26 € -

Melon, Pastèque & Basilic, Sorbet au Lait de Brebis, Myrtilles et Balsamique

Melon, Watermelon & Basil, Sheep Milk Sorbet, Blueberries & Balsamic

- 22 € -

PLATS

Bouillabaisse à ma Façon,
Rouget et Poulpe de Galice, Aïoli et Légumes au Safran

*The Chef's Bouillabaisse,
Red Mullet and Galician Octopus, Aïoli Sauce and Vegetables with Saffron*

- 32 € -

Mérou au Barbecue, Tomate et Poivrons Piquillos au Chorizo Bellota et Maïs Rôti
Barbecued Grouper, Tomato and Piquillo Pepper with Bellota Chorizo, Roasted Corn

- 34 € -

Tagliatelles Fraîches, Gambas Grillées, Arrabbiata et Courgettes
Fresh Tagliatelle and Grilled Prawns, Arrabbiata Sauce with Zucchini

- 29 € -

Manchon de Poulet Fermier Label Rouge Grillé au Barbecue,
Jus aux Olives et Artichauts, Panisse au Thym et Romarin
*Barbecued Chicken Drumstick « Label Rouge »,
Olive Jus and Artichoke, Fries Chickpeas with Thyme and Rosemary*

- 28 € -

Le Veau dans le Carré, Pleurotes Persillées et Pommes de Terre Grenailles,
Jus aux Amandes et Beurre Café de Paris
*Veal Chop, Parsleyed Oyster Mushroom, Grenaille Potatoes,
Almond Jus and "Café de Paris" Butter*

- 35 € -

Pluma de Porc Ibérique, Frites Maison et Béarnaise
Iberian Pork Pluma, Homemade French Fries and Béarnaise Sauce

- 33 € -

Assiette de Frites Maison en Accompagnement
Homemade French Fries as a Side Dish

- 9 € -

DESSERTS

A commander en début de repas / To order at the beginning of the meal

La Pièce du Jour du Pâtissier

The Pastry Chef's Dessert of the Day

- 12 € -

Duo Glacé Noix de Cajou et Caramel Beurre Salé, Sauce Chocolat

Iced Duo of Cashew and Salted Caramel, Chocolate Sauce

- 14 € -

Soupe de Fruits Rouges, Sorbet à la Rhubarbe et au Gin des Alpes

Red Fruits Soup, Rhubarb and Alps' Gin Sorbet

- 14 € -

Abricots Gratinés au Miel et Sorbet à la Verveine du Jardin

Grilled Apricot with Honey, Garden's Verbena Sorbet

- 14 € -

Citron Vert, Mousse Légère au Fromage Blanc et Sorbet à l'Estragon

Lime, Fromage Blanc Light Mousse and Tarragon Sorbet

- 14 € -

Assortiment de Glaces et Sorbets, Tuile Craquante

Ice Cream & Sorbet Selection, Crispy Biscuit

- 14 € -

Pour terminer agréablement votre repas...

Abricot ou Menthe Poivrée - Jacoulot	12 €
Limoncello	14 €
Chartreuse Jaune ou Verte / Chartreuse MOF	14 € / 18 €
Bas Armagnac	20 €
Génépi des Pères Chartreux	10 €