

# CARTE MIDI

Cette carte vous est servie tous les midis sauf les dimanches

## PLATS FROIDS

Pour accompagner votre plat, garniture au choix\*

<b>AVOCADO TOAST, SAUMON ET OEUF COULANT</b> légumes croquants / oeufs de saumon / pain aux céréales	16,5
<b>SALADE CAESAR, AIGUILLETES DE POULET PANÉES AUX CÉRÉALES</b> anchois / oeufs / croûtons / parmesan / oignons crispies / salade verte	15
<b>CEVICHE DE DAURADE AU GINGEMBRE ET CITRON *</b>	17
<b>POKE BOWL</b> avocat / saumon mariné / chou rouge / fève de soja / concombre / carotte riz parfumé / sauce acidulée	17
<b>TARTARE DE BOEUF ANGUS AU RAIFORT, GRAINS DE MOUTARDE ET FRITES FRAÎCHES</b>	21

## PLATS CHAUDS

 PLAT VÉGÉTARIEN

Pour accompagner votre plat, garniture au choix \*

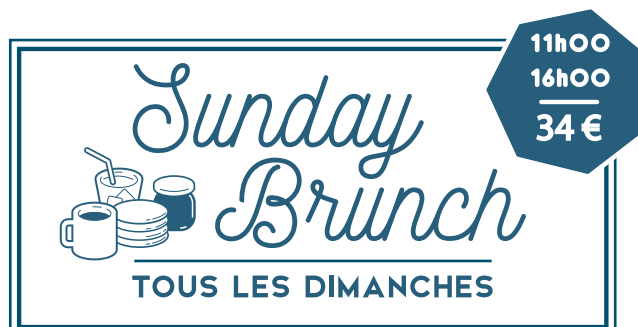
<b>POULPE À LA PLANCHA AU XIPISTER, POIRE ET POUTARGUE *</b>	24,5
<b>PICCATA DE BOEUF BLACK ANGUS, SAUCE AU CHOIX *</b>	23
<b>RISOTTO AUX CÈPES DE LOZÈRE, COPEAUX DE VIEUX PARMESAN KEBAB CROUSTILLANT D'AGNEAU,</b>	20,5
<b>CONFIT D'OIGNON AU JAMBON DE BAYONNE *</b>	24,5
<b>DAURADE EN FILET, CAMAÏEU DE FRUITS SECS, CRÈME DE ROMARIN *</b>	24
<b>BOCCONCINI DE VEAU A LA SAUGE ET MARSALA</b>	23
<b>BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS, TOME CORSE, ROQUETTE ET FRITES FRAÎCHES</b>	21

## LA PÂTE DU MOMENT

### GARNITURES

Gratin dauphinois	Risotto aux tomates confites
Courge rôtie	Pâtes au pesto de roquette & huile de noix
Frites fraîches	Salade mâche ou roquette
Sauce au choix : poivre vert, gorgonzola, morilles (+1,50 €)	

Nos viandes viennent boeuf black angus d'argentine, veau et agneau d'europe, nos poissons de la mer, nos légumes du marché



## FROMAGES

NOTRE SELECTION DE FROMAGES AFFINÉS,  
CONFITURE DE FIGUE ET MÊLÉE VERTE 10,5

## PÂTISSERIES

POIRE POCHÉE, CRÈME DE TONKA ET CARMEL AU BEURRE SALÉ 9

MOELLEUX AU CHOCOLAT 64 % 9

PAVLOVA CRÉMEUSE AUX MARRONS GLAÇÉS DE LA MAISON CORSIGLIA 9

FORÊT NOIRE DESTRUCTURÉE 9

BABA AU RHUM AU SIROP D'HIBISCUS 9

PARFAIT AU CITRON BIO ET SON COEUR COULANT 9

CAFÉ GOURMAND 9

Crumble pomme-poire / Tarte aux fruits / Smoothie framboise / Tiramisu spéculos / Moelleux chocolat

## GLACES ARTISANALES "Les glaciers Marseillais"

SÉLECTION DE GLACES :  
vanille, café, chocolat, navette, brousse miel

GLACE 2 BOULES 5,5

GLACE 3 BOULES 6,5

SÉLECTION DE SORBETS :  
griotte, ananas, coco, citron, passion, mojito

## VINS

### ROSÉ

		15 cl	75 cl
Provence	CHATEAU DU ROUET - Esterelle AOP Côtes de Provence	6	30
Provence	CHATEAU DU ROUET - Belle poule AOP Côtes de Provence		35
Cassis	BODIN - AOP Cassis		41
Bandol	DOMAINES OTT - Romassan AOP Bandol	11	55

### ROUGE

		15 cl	75 cl
Provence	CHATEAU DU ROUET - Esterelle AOP Côtes de Provence	6	30
Provence	CHATEAU DU ROUET - Belle poule AOP Côtes de Provence		35
Palette	CHATEAU CREMADE - AOC Palette		42
Loire	CLOS QUARTERONS - Les Gravilices St Nicolas de Bourgueil	9	42
Rhône	JABOULET - GRANDE POMPÉE - AOC St Joseph		45
Rhône	BRUNIER - Vieux Télégraphe AOC Châteauneuf du Pape	17	85

### BLANC

		15 cl	75 cl
Provence	CHATEAU DU ROUET - Belle poule AOP Côtes de Provence	7,50	35
	CHATEAU DU ROUET - Esterelle AOP Côtes de Provence	6	30
Alpilles	ROMANIN - IGP Alpilles		34
Palette	CHATEAU CREMADE - AOC Palette		42
Corse	CLOS D'ALZETTO - Prestige AOP Corse		45
	CLOS D'ALZETTO - Morettelle Sélections Parceliaires AOP Corse	12	60
Provence	DOMAINES OTT- Clos Mireille AOP Côtes de Provence	11	55

### EAUX

OREZZA – SAN PELLEGRINO - ACQUA PANNA 6