



Menu valable tous les jours au déjeuner et dîner

Terrine de campagne maison

Viande de porc origine France, figues séchées, noisettes. Salade.

OU

Crumble au saumon fumé

Saumon fumé de Norvège (label pêche durable) crumble salé, avocat frais

OU

Cassolette de champignons

Pleurotes et champignons bruns à la persillade crémée.

OU

Tartelette au Saint Félicien

Tarte fine au fromage St Félicien & poires de Provence. Servie tiède. Salade



Faux-Filet de bœuf (230g)

Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches.

OU

Dos de cabillaud

Elevage Atlantique Nord, label pêche durable.

Sauce vin rouge & porto. Purée de topinambours, tomates cerises rôties



Assiette de fromages

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit.

OU

Tarte aux pommes maison

Tartelette feuilletée aux pommes de Provence. Servie tiède. Glace vanille artisanale.

OU

Citron trompe l'oeil

Biscuit pistache, mousse citron jaune, chocolat blanc, chantilly maison

English
menu



LES ENTRÉES

Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuteries
&
fromages au lait cru affinés
par la Maître fromagère
Laetitia Gaborit

24 €

Terrine de campagne maison

Viande de porc origine France, figues séchées, noisettes.
Salade.

13€

Tartelette au Saint Félicien

Tarte fine au fromage St Félicien & poires de Provence.
Servie tiède. Salade.

13€

Cassolette de champignons

Pleurotes et champignons bruns à la persillade
crémée.

14€

Crumble au saumon fumé

Saumon fumé de Norvège (label pêche durable)
Crumble salé, avocat frais

14€

LE BOEUF

Côte de bœuf (Environ 1kg)

A partager - Aux herbes de provence* - 2 frites fraîches

10€ les 100g

Entrecôte (270g)

Sauce poivre maison - Frites fraîches

36€

Filet (160g)

Sauce girolles maison - Frites fraîches

37€

Faux-Filet (230g)

Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches

30€

Burger maison (180g)

Pain artisanal, steak haché maison, fromage de chèvre, bacon grillé, miel, oignons compotés,
tomate, salade - Frites fraîches

26€

* Sauce maison au choix +3€ : poivre, gorgonzola, girolles.

Supplément garniture +5€ : Salade, frites, ratatouille maison

LES PLATS

Lasagnes aux aubergines

Lasagnes maison aux aubergines grillées à la sauce tomate, oignons, mozzarella

26€

Dos de cabillaud

Elevage Atlantique Nord, label pêche durable.

Sauce vin rouge & porto. Purée de topinambours, tomates cerises rôties

30€

Prix en Euros nets TTC - Service compris

En cas d'allergie, renseignez-vous auprès de notre équipe

Assiette de fromages

12€

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit, salade.

LES DESSERTS

Tarte aux pommes maison

12€

Tartelette feuilletée aux pommes de Provence. Servie tiède. Glace vanille artisanale.

Véritable fondant au chocolat maison

12€

Fondant au chocolat noir maison. Cuit à la minute. Glace vanille artisanale

Citron trompe l'oeil

12€

Biscuit pistache, mousse citron jaune, chocolat blanc, chantilly maison

Coupe colonel

13€

3 boules sorbet citron jaune de Sicile, vodka Française.

Café ou thé gourmand

14€

Boisson chaude accompagnée de mignardises.

Flûte gourmande

19€

Flûte de champagne Taittinger accompagnée de mignardises.

Digestif gourmand

18€

Digestif 4cl au choix accompagné de mignardises.

LES DIGESTIFS & LIQUEURS



Noces Royales : Assemblage de cognac & poire williams

4 cl 8,50€

Crème de bêtises de Cambrai

4 cl 7,50€



Marc de Muscat de Beaumes de Venise, vieilli en fût de chêne

4 cl 7,50€

Calvados, Poire William, Grappa, Manzana, Limoncello, Get 27, Baileys

4 cl 7,00€

Rhum arrangé maison

4 cl 6,00€

Cognac VSOP - Camus

4 cl 7,50€

Bas Armagnac - 8 ans d'âge - Veuve Goudoulin

4 cl 9,00€

Jack Daniels Old NO.7

4 cl 9,50€



Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt

4 cl 11,00€

Irish coffee

12 cl 11,00€