

49€ / pers

# MENU découverte

Soir & Week-end

## Le Chou fleur

Crème de chou fleur, tranche de chou rôti au curcuma, crumble de chou vert et rouge

ou

## Le Velouté

Velouté de panais, tartare de poire à l'huile d'olive Alziari, chantilly de persil

ou

## Le Risotto

Risotto de pâtes « langue d'oiseau », crème de moules à la citronnelle légèrement safranée

## Le Pagre

Pavé de Pagre Saint Germain, crème de châtaignes truffée, chiffonnade d'endives

ou

## Le Suprême

Suprême de volaille cuit à basse température puis rôti dans un beurre au pain d'épices, sauce Diable, gratin de poire et céleri-rave au Roquefort

ou

## La Timbale

Timbale de riz noir Vénére à l'oseille, voile de comté, endive braisée entière à l'orange

## La Mousse

Mousse au chocolat chaud Valhrona Grands Crus 75% et café, sauce cacao servi chaud, tuile de grué de cacao, pointe de crème fouettée tonka

ou

## Le Fromage

Fromage cuisiné, Morbier au Uby n°4 Côtes de Gascogne, kéfir, raisins frais, gel de jus de raisins et pomme verte

ou

## La Dacquoise

Dacquoise marron et orange, sirop de citron vert au miel, fruit de la passion, marrons glacés et crème pistache

Prix nets en Euro • TVA 10% et 20% inclus • Origine de nos viandes : France

(1) Gluten, *Gluten*, (2) Crustacés, *Shellfish*, (3) OEUfs, *Eggs*, (4) Poisson, *Fish*, (5) Arachide, *Peanuts*, (6) Soja, *Soya*, (7) Lait, *Milk*, (8) Fruits à coque, *Nuts*, (9) Céleri, *Celery*, (10) Moutarde, *Mustard*, (11) Sésame, *Sesame seeds*, (12) Sulfites, *Sulphites*, (13) Lupin, *Lupin*, (14) Mollusque, *Molluscs*

## NOS ENTRÉES

### La Saint-Jacques

Corolle de Saint-Jacques snackées, salade du moment à la mangue jaune et verte, kaki, pamplemousse thaï au gingembre frais, sirop d'oignon doux parfumé au curry Madras  
19

### La Raviole

Raviole aux champignons, écume de lait fumé, tuile de parmesan  
15

### Le Chou fleur

Crème de chou fleur, tranche de chou rôti au curcuma, crumble de chou vert et rouge  
15

### Le Velouté

Velouté de panais, tartare de poire à l'huile d'olive Alziari, chantilly de persil  
15

### Le Risotto

Risotto de pâtes « langue d'oiseau », crème de moules à la citronnelle légèrement safranée  
19

## NOS PLATS

### Le Pagre

Pavé de Pagre Saint Germain, crème de châtaignes truffée, chiffonnade d'endives  
35

### Le Suprême

Suprême de volaille cuit à basse température puis rôti dans un beurre au pain d'épices, sauce Diable, gratin de poire et céleri-rave au Roquefort  
30

### La Gambas

Fricassée de gambas au gingembre frais, champignons de Paris, pointes d'asperges vertes aux pistaches, huile d'olive émulsionnée (passion, miel, citron bergamote)  
34

### La Timbale

Timbale de riz noir Vénéral à l'oseille, voile de comté, endive braisée entière à l'orange  
25

### La Daube

Daube de joue de bœuf, légumes verts d'hiver, pomme fondante  
30

# NOS DESSERTS

## La Mousse

Mousse au chocolat chaud Valhrona Grands Crus 75% et café, sauce cacao servi chaud,  
tuile de grué de cacao, pointe de crème fouettée tonka  
12

## Le Fromage

Fromage cuisiné, Morbier au Uby n°4 Côtes de Gascogne, kéfir, raisins frais,  
gel de jus de raisins et pomme verte  
12

## La Dacquoise

Dacquoise marron et orange, sirop de citron vert au miel, fruit de la passion,  
marrons glacés et crème pistache  
12

## Le Mille-feuille

Mille-feuille de meringue à la framboise, pulpe et coulis de framboise, fruit frais et citron vert  
12

## Le Pain perdu

Pain perdu, confiture de lait, ketchup de fraise, gel passion, crème montée au lait de coco  
et vanille de Tahiti  
12

## Le café ou thé gourmand

Assortiment de mignardises  
11

Jusqu'à 14 ans

## Menu Enfant

16 € sans entrée  
18 € avec entrée

### Entrées

Oeuf mimosa, avocat  
Ou  
Toast Melba - Pain toasté, jambon, comté affiné

### Plats

Gougeonnettes de poisson, sauce tartare, frites  
Ou  
Cordon bleu maison ou nuggets de poulet, purée de pommes de terre

### Dessert

Crème brûlée Carambar

# COCKTAILS • VINS • BOISSONS

## Cocktails au Champagne

- Bellini**  
Champagne Duval Leroy, jus de pêche
- Rossini**  
Champagne Duval Leroy, jus de fraise
- Mimosa**  
Champagne Duval Leroy, jus d'orange

## Les Spritz

- St Germain Fizz**  
Liqueur de sureau, Russian Standard, citron vert, prosecco
- Apérol Spritz**  
Apérol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange

## Les Cocktails

- Gin Basil Smash**  
Gordon's Gin, sucre de canne, citron vert, basilic frais
- Summer in Provence**  
Vodka infusée romarin, sirop de vanille, citron vert
- Jackberry**  
Jack Daniel's, orgeat, cranberry, jus de fraise, cassis
- Ginger Beer Moscow Mule (Sans Alcool)**  
Fever Tree ginger beer, menthe fraîche, citron vert

## Bières

- Bouteille (33 cl)**
- Socca Bière de Nice 8
- Corona 9
- Brooklyn IPA 9
- Pression (25 cl / 50 cl)**  
1664 6/10

## Apéritifs

- Martini blanc, Martini rouge, Campari (6 cl) 8
- Porto Cruz (6 cl) 8
- Ricard (4 cl) - Pastis de Nice (4 cl) 9

## Spiritueux

- Grey Goose 14
- Havana 3 ans 10
- Havana 7 ans 13
- Hendrick's 13
- Jack Daniel's 13
- Johnnie Walker Red Label 13
- Armagnac 13
- Hennessy X.O Cognac 28
- Calvados 13

## Eaux et softs

- Perrier (33 cl), Vittel / San Pellegrino (50 cl) 5
- Vittel / San Pellegrino (1 L) 8

## Sodas (33cl)

- Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice Tea, Fanta, Sprite 6

## Sodas (20cl)

- Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger beer 7

## Sodas (10cl)

- Bitter Venezio 6

## Jus de Fruits (25 cl)

- Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Framboise, 7
- Tomate, Pêche, Cranberry

Verre

18

## Champagne


- Bertrand Delespierre, Brut 16 75
- Duval Leroy Rosé 20 95
- Mumm Cordon Rouge, Brut 95
- Veuve Clicquot, Brut 125
- Dom Pérignon, Brut 320

## Blanc

### Sec et Minéral - Dry and Mineral

- IGP, Val de Loire, Domaine Malidain, Sauvignon Blanc 12 42
- AOC, Chablis, Domaine du Colombier, Chardonnay 14 58

### Sec et Fruité • Dry and Fruity


- AOC, Côtes de Provence, Cuvée « Esterelle », 11 45
- Château du Rouët
- AOC Bandol, « Cuvée Les Baumes », Moulin de la Roque 48
- Vin de Pays d'Oc, PRIMA Nature, Chardonnay 52
- IGP, Infini Viognier, Pays d'Oc  11 47

### Floral et Riche • Aromatic and Full body


- Vin de Pays du Gard, Cuvée Origine, Chardonnay 14 56
- Vins de Pays des Côtes de Gascogne, 11 42
- « Cuvée UBY n 4 » Gros et Petit Manseng, Doux

## Rosé

### Sec et Léger • Dry and Light

- AOC, Côtes de Provence cuvée « Estello » 13 52
- AOC, Côtes de Provence, Domaine des 3 Terres  11 45
- AOC, Côtes de Provence, Rosé By Olivier 49

### Puissant et Aromatique • Full Body and Aromatic


- AOC, Côteaux du Languedoc, Cuvée « JOA » 12 60
- AOC, Bandol, « Cuvée des Adrets », Moulin de  Roque 48

## Rouge

### Léger et Floral • Light and Aromatic

- AOC, Côtes de Provence, Château des Vingtinières 47
- IGP, Val de Loire, Cuvée « l'Aubrière » Pinot Noir, 12 55
- Domaine Malidain

### Semi Corsé et Fruité • Medium Body and Fruity

- AOC, Côteaux Varois, Cuvée « Terres du Louu », 10 48
- Domaine du Louu
- AOC, Côte du Rhône  Cuvée « Les Costebelles », 46
- Château La ligière

### Puissant et Charpé é • Full body

- AOC, Bandol « Cuvée des Adrets », Moulin de la Roque 63
- AOC, Côtes de Provence, Cru Classé Cuvée « Irrésistible » 55
- Domaine de la Croix Rouge
- AOC Saint-Emilion, Bordeaux, Château Yon St Christophe 14 52

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.*