



### • SEUL OU À PARTAGER •

Pissaladière aux Herbes de Provence *Filet d'Anchois fumés* / 12€

La Planche de Cochonnailles *Assortiment de Charcuteries* / 22€

La Planche Mixte *Charcuteries et Fromages de Régions* / 28€

La Planche du Jardin Poncet / 34€

*Charcuteries, Fromages, Pissaladière, Croustillant de crevettes*

Croustillant de Queue de Crevettes / 14€

### • POUR COMMENCER •

Roulade de Lapin à la Pancetta et Tapenade / 14€

*Vinaigrette à la Marjolaine, roquette*

Salade Caesar / 12€

*Romaine, parmesan, poulet, sauce Caesar aux anchois*

Crèmeux de Petits Pois à la Sauge, Burrata / 13€

*Cake à la tomate, olives et parmesan*

L'Œuf Parfait aux Morilles et Févettes / 20€

*Foie Gras de Canard Poêlé et foccacia*

Duo d'Artichaut Poivrade et Asperges vertes rôties / 15€

*Pistou de menthe*

Tartare de Chair de Crabe, Guacamole / 16€

*Pomelos et pommes vertes*

FORMULE DÉJEUNER en semaine

Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 21€

Entrée - Plat - Dessert / 26€

### • POUR EN FAIRE UN PLAT •

Tartare de Bœuf au Couteau traditionnel, Frites et Salade / 20€

Duo de Poulpe et Pluma de Porc / 29€

*Pates risones façon paella*

Gratin de Macaroni Quatro Fromaggi / 20€

*Jambon Rostello aux Herbes*

Tataki de Cœur de Longe de Thon, Sauce Teriyaki / 24€

*Légumes Croquants et wakamé*

Salade Caesar au Poulet Croustillant / 24€

Salade Caesar aux Gambas Sauvages / 33€

Les Légumes en Font tout un Plat / 20€

### • GOURMANDISES •

Sélection de Fromages de Régions / 13€

Gaspacho de Fruits Rouges et Noirs, Glace Bulgare / 11€

Paris Brest en un Eclair / 11€

Tartelette Citron, Agrumes / 11€

La Généreuse Profiterole, Glace vanille Bourbon / 11€

Baba au Rhum, Crème fouettée à la Vanille Bourbon / 11€

Le Chocolat dans tout ses Etats / 11€

Dessert du Jour / 9€

Café ou Thé Douceur / 10€ / 12€

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche / 10€

Glace / Sorbet à votre Convenance 2 ou 3 parfums / 6€ / 8€

L'INCONTOURNABLE GRAND AÏOLI PROVENÇAL DU VENDREDI / 25€

### • TARIFS BOISSONS •

Eau plate ou gazeuse 100cl / 7€

Perrier, coca, coca zéro 33cl / 6€

Orangina, Fuzetea, Schweppes tonic 33cl / 5€

Jus de fruits Pampryl 25cl / 5€

*Ananas, orange, pomme, pamplemousse rose, tomate*

Café, déca / 3,20€

Fada blonde, 1664 blonde 33cl / 8€

Pietra, Desprésados 33cl / 10€

Ricard 3cl / 4,50€

### • QUELQUES UNS DE NOS VINS •

COUPE DE CHAMPAGNE POL ROGER 14cl	15€		
CÔTE DE PROVENCE « ROSE »	Au verre	Bouteille	
	14cl	75cl	
<i>Domaine des Feraud</i>	6,50€	29€	
<i>Clos Réal Bio et Biodynamie</i>	8€	44€	
<i>Château Peyrassol</i>		48€	
CÔTE DE PROVENCE « BLANC »	Au verre	Bouteille	
	6,50€	29€	
<i>Domaine des Feraud</i>	8€	42€	
<i>Château Roubine Cru Classé</i>			
CÔTE DE PROVENCE « ROUGE »	Au verre	Bouteille	
	6,50€	29€	
<i>Domaine de Planes</i>		48€	
<i>Château Peyrassol</i>			
VALLEE DU RHÔNE « BLANC »	Au verre	Bouteille	
	6,50€	29€	
<i>Côte du Rhône Domaine de l'Espigouette</i>		47€	
<i>Crozes Hermitage, C. Betton</i>			
VALLEE DU RHÔNE « ROUGE »		Bouteille	
		49€	
<i>Crozes Hermitage, C. Betton</i>		78€	
<i>Châteauneuf-du-Pape Sénéchaux</i>			
BEAUJOLAIS « ROUGE »	Au verre	Bouteille	
	6,50€	29€	
<i>Pinot Noir, Le Renard</i>		36€	
<i>Morgon, Franck Chavy</i>			
BORDEAUX « ROUGE »		Bouteille	
		49€	
<i>Château St Estephe</i>		76€	
<i>Croix Canon</i>			