

• 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 •

Terrine de foie de volaille aux fruits secs / 13€

Compotée d'oignons caramélisés

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 DU MARDI AU SAMEDI

Entrée – Plat ou Plat – Dessert / 21€

Entrée – Plat – Dessert / 26€

FORMULE PITCHOUN / 12€

Enfant de – 10 ans

Steak Haché – Aiguillette de poulet – Filet de poisson, Frites

Et

1 Boule de glace ou Gâteau au chocolat

• POUR EN FAIRE UN PLAT •

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

Légumes Croquants et wakamé

Duo de Poulpe et Pluma de Porc / 29€

Pâtes risonnes façon paella

Salade Caesar au Poulet Croustillant / 24€

Salade Caesar aux Gambas Sauvages / 33€

Tartare de Bœuf coupé au Couteau traditionnel / 21€

Frites et Salade

Gratin de Macaroni Quatro Fromaggi / 20€

Jambon Rostello aux Herbes

Les Légumes en Font tout un Plat / 20€

Légumes croquants, Asperges et Artichauts

• LES INSPIRATIONS DU CHEF •

Suivant les arrivages et marché du jour

Asperges blanches de nos régions / 18€

Sauce mousseline

Bar des canaries cuit sur la peau / 30€

Risotto d'asperges vertes

Filet de bonite de nos côtes, tian de légumes / 24€

Émulsion de tomate au basilic

Steak d'espadon cuit à la plancha, rougail mangue / 27€

Fenouil confit

Entrecôte de bœuf Piémontaise, sauce chimichurri / 32€

Pommes grenailles confites

Entrecôte de veau, crème de cèpes / 28€

Raviolis à la Truffe

Fricassée de ris de veau et homard / 32€

Petit épeautre, bisque à l'estragon

Canon d'agneau rôti, Croustillant d'aubergine et féta / 29€

Jus aux citrons confits

Côte de bœuf, environ 1kg / 80€ pour 2

Pommes coin de rue, sauce béarnaise

GRAND AÏOLI PROVENÇAL DU VENDREDI / 25€



• GOURMANDISES •

Sélection de Fromages de Régions / 13€

Gaspacho de Fruits Rouges et Noirs / 11€

Glace Bulgare

Paris Brest en un Eclair / 11€

Baba au Rhum / 11€

Crème fouettée à la vanille Bourbon

La Généreuse Profiterole / 11€

Glace vanille Bourbon

Tartelette Citron, Agrumes / 11€

Le Chocolat dans tous ses Etats / 11€

Dessert du Jour / 9€

Café ou Thé Douceur / 10€ / 12€

Irish Coffee / 12€

• COUPE GLACEES •

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche / 10€

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