

• 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 •

Houmous, Kefta à l'agneau / 13€

*Yaourt grec, pain pita*

Salade Fraîcheur à la menthe, féta au cumin, olives riviera / 12€

*Melon, pastèque, tomate, concombre et grenade*

Antipasti de légumes provençaux grillés / 12€

*Pistou et parmesan*

L'Œuf Parfait aux Morilles et Févettes / 20€

*Foie Gras de Canard Poêlé et foccacia*

Ceviche de dorade, mangue et tomate / 15€

*Coriandre et jus de yuzu*

Tartare de gambas sauvage au yuzu et guacamole / 16€

*Gaspacho andalou*

Entrée du jour / 9€

*(Midi uniquement)*

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*

Tentacule de poulpe à la plancha / 28€

*Curry de patate douce*

Ceviche de dorade, manque et tomate / 22€

*Coriandre et jus de yuzu*

Antipasti de légumes provençaux grillés / 18€

*Pistou et parmesan*

Tartare de Bœuf coupé au Couteau traditionnel / 21€

*Frites et Salade*

Gratin de Macaroni Quatro Fromaggi / 20€

*Jambon Rostello aux Herbes*

Assiette estivale / 24€

*Légumes grillés, Burrata et Bresaola*

Plat du Jour (Midi uniquement) / 16€

• LES INSPIRATIONS DU CHEF •

Suivant les arrivages et marché du jour

Rouille de seiche et lotte à la sétoise / 25€

Filet de Bar des canaries cuit sur la peau / 30€

*Tian de légumes et fenouil confit, rougail citron mangue*

Filet de Barbue, palets d'artichaut / 28€

*Carotte fane au cumin, jus au cresson*

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*

Côte et Gigot d'agneau rôti, crème d'ail des ours / 27€

*Jardinière de légumes printaniers*

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

*Pommes coin de rue, sauce béarnaise*

GRAND AÏOLI PROVENÇAL DU VENDREDI / 25€

MENU AÏOLI + DESSERT DU JOUR / 29€



• DESSERTS •

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€

Frozen Yogourt / 11€

*Glace Bulgare, Muesli Fruits Rouges, Coulis, Chantilly*

Colonel / Prince William / Limoncello / 12€

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