

• FORMULE DÉJEUNER •

Mardi-Mercredi-Jeudi et Samedi

Entrée + Plat / Ou / Plat + Dessert / 21€

Entrée + Plat + Dessert / 26€

• FORMULE DU VENDREDI •

L'Incontournable Grand Aioli Provençal / 25€

Menu Aioli + Dessert du jour / 30€

• MENU PITCHOUN • 14€

Enfants de - 10 Ans

Steak haché / Aiguillette de poulet / Filet de poisson, Frites

Et

1 Boule de glace ou Gâteau au chocolat

• POUR COMMENCER •

Houmous, kefta à l'agneau, / 14€

Yaourt grec, pain pita

Salade Fraicheur 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 fèves / 20€

Foie gras poêlé et foccacia

Ceviche de daurade, mangue et tomate, avocat / 16€

Coriandre et jus de yuzu

Tartare de gambas sauvage au yuzu et guacamole, / 18€

Gaspacho andalou

Entrée du Jour (le Midi Uniquement) / 9€

• POUR EN FAIRE UN PLAT •

Tataki de cœur de long de thon, sauce teriyaki /26€
légumes croquants et wakamé

Tentacule de poulpe à la plancha, / 28€
Curry de patate douce

Ceviche de daurade, mangue, tomate et avocat, / 24€
Coriandre et jus de yuzu

Antipasti de légumes provençaux grillés, / 18€
Pistou et parmesan

Assiette estivale, /24€
Légumes grillés, burrata et Bresaola

Tartare de bœuf coupé au couteau traditionnel/22€
Frites et salade

Gratin de Macaroni Quattro Fromaggi / 21€
Jambon Rostello aux Herbes

Plat du Jour (le Midi Uniquement) / 16€

• LES INSPIRATIONS DU CHEF •

Filet de Bar des canaries cuit sur la peau, /30€
Tian de légumes et fenouil confit, rougail citron mangue

Ravioles ouvertes de Homard, mousseline de céleri/36€
Bisque au Van Douvan et passion

Bourride Raphaëloise /29€
Bar, lotte et maigre bar

Noix d'Entrecôte de bœuf « Irlande », sauce chimichuri/32€
Pommes grenailles confites

Entrecôte de veau, crème de cèpes, /28€
Raviolis à la truffe

Salade Caesar au poulet croustillant / 24€

Epaule d'agneau cuite lentement aux épices zaatar, /26€
Butternut et poivrons confits

Retrouvez les Inspirations de Saison du Chef

L'Origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service compris, CB à partir de 15€, chèques et ticket restaurant refusés

• SEUL OU À PARTAGER •

Pissaladière aux herbes de Provence / 12€
Anchois fumés

La Planche de Cochonnailles / 22€
Assortiment de Charcuteries d'Ici et D'ailleurs

La Planche Mixte / 28€
Charcuteries et Fromages de Régions

La Planche du Jardin Poncet / 34€
Charcuteries, Fromages, Pissaladière, Croustillant de crevettes

Croustillant de queues de crevettes / 14€
Elixir miellé

• GOURMANDISES •

Sélection de Fromages Affinés / 13€

Gaspatcho de fruits rouges et noirs, glace bulgare / 12€

Cheese cake, marmelade de pêche, / 11€
Verveine et poivre fleur

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

La Généreuse Profiterole, Glace vanille Bourbon / 12€

Sablé breton aux abricots rôtis, miel et romarin / 11€

Tartelette intensément chocolat, / 11€
Ganache montée au thé earl grey

Dessert du Jour / 9€

Café ou Thé Douceur / 11€ / 13€

Irish Coffee / 13€

• COUPES GLACÉES •

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche / 12€

Frozen yogourt / 12€
(glace bulgare, muesli fruits rouges, coulis, chantilly)

Colonel / Prince William / Limoncello / 14€

Glace / Sorbet à votre Convenance 2 ou 3 parfums / 8€ / 10€

*Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Passion, Citron, Framboise,
Mangue, Poire (Artisan glacier)*