

• SEUL OU À PARTAGER •

• ALONE OR TO SHARE •

Pissaladière aux herbes de Provence, Anchois fumés / 14€

Pissaladière with herbs of Provence, Smoked anchovies

La Planche Ibérique / 24€

Jambon Ibérique Cébo et Lomo tranchés par nos soins, condiments

The Iberian Board, Iberian Ham Cebo, Lomo sliced by us, condiments

Croustillant de queues de crevettes, Elixir miellé / 14€

Crispy shrimp tails Honeyed elixir

• POUR COMMENCER •

• STARTERS •

Ceviche de daurade, 16€

Mangue, avocat, tomate, coriandre et jus de yuzu

Sea bream ceviche, Mango, avocado, tomato, coriander and yuzu juice

Tartare de chair de crabe, guacamole / 18€

Pomelos et pomme verte

Crab tartare, guacamole, Grapefruit and green apple

L'Œuf Parfait, crème de maïs / 20€

Foie gras poêlé et foccacia

The Perfect Egg, cream of corn, Pan-fried foie gras and focaccia

Antipasti de légumes provençaux grillés / 14€

Pistou et parmesan

Grilled Provençal vegetables antipasti, Pistou and parmesan

Entrée du Jour (le Midi Uniquement) / 9€

Starter of the Day (Lunch Only)



• GOURMANDISES •

• DELICACIES •

Sélection de Fromages Affinés / 13€

Selection of Mature Cheeses

Millefeuille caramélisé à la pistache / 12€

Pistachio millefeuille

Baba au Rhum, Crème fouettée à la Vanille Bourbon / 12€

Rum Baba, Bourbon Vanilla Whipped Cream

La Généreuse Profiterole, Glace Vanille Bourbon / 12€

The generous profiterole, Bourbon vanilla ice cream

Crèmeux chocolat passion, sorbet passion / 12€

Chocolate passion fruit cream, passion fruit sorbet

Sablé Plougastel aux fruits de saison , / 12€

Rôtis au miel, crème vanille

Plougastel shortbread with seasonal fruits, Roasted with honey, vanilla cream

Frozen Yogurt / 12€

(glace bulgare, muesli fruits rouges, coulis, chantilly)

Frozen Yogurt, (Bulgarian ice cream, red fruits muesli, coulis, whipped cream)

Dessert du Jour / 9€

Dessert of the Day

Café ou Thé Douceur / 11€ / 13€

Coffee or Tea Sweetness

Irish Coffee / 14€

• COUPES GLACÉES •

• ICE CREAM •

Café Liégeois / 12€

Chocolat Liégeois / 12€

Dame Blanche / 12€

Colonel Sorbet citron, vodka / 14€

Lemon sorbet, vodka

Prince William Sorbet poire, eau de vie poire / 14€

Pear sorbet, pear brandy

Limoncello Sorbet citron, limoncello / 14€

Lemon sorbet, limoncello

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

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Yaourt, Citron, Fraise, Passion, Poire, Pêche de vigne, Nougat (Artisan glacier)

Ice cream / Sorbet to your liking 2 or 3 flavors

Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Yogurt, Lemon, Strawberry, Passion fruit, Pear, Vine Peach, Nougat (Artisan ice cream maker)

Supplément dessert / 2,50€

Sauce chocolat, caramel, coulis fruits rouges, chantilly

Additional topping / 2,50€

Chocolate sauce, caramel, red fruit coulis, whipped cream

• **POUR EN FAIRE UN PLAT** •

• *MAKING A DISH OUT OF IT* •

Tartare de bœuf traditionnel /24€

*Pommes coin de rue, Cœur de sucrine
Traditional beef tartare, French fries, salad*

Entrecôte de veau, crème de cèpes, Raviolis à la truffe /30€

Veal rib steak with porcini mushroom cream, Truffle ravioli

Ceviche de daurade /26€

*Mangue, avocat, tomate, coriandre et jus de yuzu
Sea bream ceviche, Mango, avocado, tomato, coriander and yuzu juice*

Tataki de cœur de longe de thon, sauce teriyaki / 26€

*Légumes croquants et wakamé
Tuna loin heart tataki, teriyaki sauce, Crunchy vegetables and wakame*

Assiette estivale /24€

*Antipasti de Légumes grillés, burrata et Cecina de boeuf
Summer plate, Grilled Vegetables Antipasti, Burrata and beef cecina*

Gratin de Macaroni Quattro Fromaggi / 23€

*Jambon Rostello aux Herbes
Gratin of Macaroni Quattro Fromaggi, Rostello Ham with Herbs*

Plat du Jour (le Midi Uniquement) / 18€

Dish of the Day (Lunch Only)

*Supplément de garniture /6€
Additional side*

• **FORMULE DÉJEUNER** •

• *LUNCH FORMULA* •

Mercredi-Jeudi et Samedi (Hors jours fériés)

Entrée + Plat / Ou / Plat + Dessert / 22€

Entrée + Plat + Dessert / 27€

Tout changement de garniture entraine un supplément de 3€

Starter + Main course / or / Main course + dessert/ 22€

Starter + Main course + Dessert/ 27€

Any change of trim incurs an additional 3€

• **FORMULE DEJEUNER DU VENDREDI** •

• *FRIDAY FORMULA* •

L'Incontournable Grand Aioli Provençal / 25€

Menu Aioli + Dessert du jour / 31€

The unmissable Great Provençal Aioli/ 25€

Aioli menu + Dessert of the day/ 31€

• **MENU PITCHOUN** • 15€ • *PITCHOUN MENU* •

Enfants de - 10 Ans

1 Sirop à l'eau ou limonade

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

Glace chupa chups ou Pat patrouille ou Gâteau au chocolat

Children under 10 years

1 Water syrup or lemonade

Ground Steak / Chicken Breast / Fish fillet, French fries

And

Chupa Chups Ice Cream or Pat Patrol or Chocolate Cake