



• SEUL OU À PARTAGER •

Tarte fine à l'artichaut, crème de truffe, viande de grison / 15€

La Planche Ibérique / 24€

Croustillants de Queues de Crevettes / 14€

• POUR COMMENCER •

Foie gras de canard mi-cuit, / 22€  
Chutney de fruits de saison, pain toasté

Gravlax de truite au sel fumé, / 16€  
Rémoulade de panais

L'Œuf Parfait à la crème de morille / 22€  
Foie Gras de Canard Poêlé et foccacia

Salade Automnale, vinaigrette à l'ancienne, / 12€

Crèmeux de potimarron et noix de St Jacques dorées, / 18€  
Trompette des morts et châtaignes

Entrée du jour (le midi uniquement) / 9€

FORMULE DÉJEUNER

Mercredi-Jeudi et Samedi

(Hors jours fériés)

Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 22€

Entrée - Plat - Dessert / 27€

FORMULE DÉJEUNER DU VENDREDI

AIOLI PROVENÇAL / 25€

AIOLI + DESSERT DU JOUR / 31€

• POUR EN FAIRE UN PLAT •

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

Le Burger du Jardin, Frites / 26€

La Bourride Raphaëloise, Aïoli et croutons / 32€

Salade d'Automne, vinaigrette à l'ancienne / 19€  
Endives, Betterave, Mache, Figue, Noix, Raisin et Marron

Gratin de Macaroni Quattro Fromaggi / 23€  
Jambon Rostello aux Herbes

Plat du jour (le midi uniquement) / 18€

• GOURMANDISES •

Sélection de Fromages Affinés / 13€

Millefeuille caramélisé à la pistache / 12€

Brioche façon pain perdu, Caramel laitier, Glace vanille / 12€

Pomme, poire, coing en crumble de noisette / 12€

La Généreuse Profiterole, Glace vanille Bourbon / 12€

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

Tartelette au chocolat infusée au thé Earl Grey, / 12€

Dessert du Jour / 9€

Café ou Thé Douceur / 11€ / 13€

Café Liégeois / Chocolat Liégeois / Dame Blanche / 12€

Poire Belle Hélène / 12€

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

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

• TARIFS DES BOISSONS •

Eau plate ou gazeuse 100cl / 7€

Perrier, coca, coca zéro 33cl / 6€  
Orangina, Fuzztea, Schweppes tonic 33cl / 5€

Jus de fruits 25cl / 5€  
Ananas, orange, pomme, pamplemousse rose, tomate

Café, déca / 3,20€

Bière bouteille: Fada blonde, Fada blanche 33cl / 8€  
Pietra 33cl / 10€

Ricard 4cl / 4,50€

• QUELQUES UNS DE NOS VINS •

COUPE DE CHAMPAGNE POL ROGER 14cl	15€		
CÔTE DE PROVENCE « ROSE »	Au verre	Bouteille	
	14cl	75cl	
Domaine des Feraud	6,50€	29€	
Domaine du Paternel	7,50€	40€	
Château Peyrassol		48€	
CÔTE DE PROVENCE « BLANC »	Au verre	Bouteille	
Domaine des Feraud	6,50€	29€	
Dom de la Commanderie Peyrassol	7,50€	40€	
CÔTE DE PROVENCE « ROUGE »	Au verre	Bouteille	
Dom. Clos Réal	9€	46€	
Pic St Loup Dom de l'Hortus		43€	
VALLEE DU RHÔNE « BLANC »	Au verre	Bouteille	
Côte du Rhône Domaine de l'Espigouette	6,50€	29€	
Saint Joseph Dom Stéphane Montez		57€	
VALLEE DU RHÔNE « ROUGE »		Bouteille	
Dom. De l'Espigouette Plan de dieu	6,50€	29€	
Crozes Hermitage Dom. Combier		49€	
BEAUJOLAIS « ROUGE »	Au verre	Bouteille	
Morgon, Dom Chavy		39€	
BORDEAUX « ROUGE »		Bouteille	
Château St Estephe		44€	
Pommerol, Château la Croix St Vincent		62€	

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »