

• **FORMULE DÉJEUNER** •

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€

• **FORMULE DEJEUNER DU VENDREDI** •

L'Incontournable Grand Aïoli Provençal / 25€

Menu Aïoli + Dessert du jour / 31€

• **MENU PITCHOUN** • **15€**

Enfants de - 10 Ans

1 Sirop à l'eau

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

Glace So twist multifruit ou Pat patrouille ou Gâteau au chocolat

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service inclus, carte bancaire à partir de 15 €, chèques et titres restaurant refusés
Net prices in euros, VAT 10 and 20% service included, credit card from 15 €, checks and restaurant vouchers refused

• **POUR EN FAIRE UN PLAT** •

• **MAKING A DISH OUT OF IT** •

Entrecôte de Veau, Crème de Cèpes, Raviolis à la Truffe / 30€

Veal rib steak with porcini mushroom cream, Truffle ravioli

Le Burger du Jardin, Frites / 26€

The Garden Burger, Fries

Tentacule de Poulpe et Pates Calamatara Façon Carbonara / 28€

Octopus tentacle and carbonara-style calamatarea pasta

Jardin Printanier de Légumes / 21€

Gaufre Emmental et persil, Rockette

Spring vegetable garden on an Emmental waffle and parsley, Rocket

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

L'origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition
The origin of our meats and the list of allergens are at your disposal

• SEUL OU À PARTAGER •
• ALONE OR TO SHARE •

Pissaladière aux Herbes de Provence et Anchois Fumés / 15€
Pissaladière with herbs of Provence and smoked anchovies

La Planche Antipasti (recommandé pour 2 à 4 personnes) / 24€
Jambon de Parme et Spianata, Arancini et Focaccia

La Planche Jardin (recommandé pour 2 à 6 personnes) / 34€
Antipasti, Pissaladière, Calmars frits

Calmars frits, Sauce Aïoli / 14€
Fried calamari with aioli sauce

• POUR COMMENCER •
• STARTERS •

Le Pressé de Volaille et Foie Gras à l'Estragon, Pickles au curry breton / 18€
Poultry and foie gras pressé with tarragon, Breton curry pickles

Duo d'Artichaut poivrade et Asperges Vertes rôties / 16€
Duo of artichoke pepper and roasted green asparagus

Jardin Printanier de Légumes Cuits-crus au Pistou, / 13€
Sur une gaufre emmental persil
Spring garden of raw cooked vegetables with pesto, on a parsley emmental waffle

Tartare de Crevettes mi-cuit, Mangue, Avocat, jus de yuzu, / 18€
Wakamé, émulsion de savora
Semi-cooked shrimp tartare, mango, avocado with yuzu juice, Wakamé

L'Œuf Parfait Bio à la Crème de morille et fèves / 22€
Foie gras poêlé et focaccia
The Organic Perfect Egg with morel cream and fava beans, Pan-fried foie gras and focaccia

Entrée du Jour (le Midi Uniquement) / 9€
Starter of the Day (Lunch Only)

L'origine de nos viandes et la liste des allergènes sont à votre disposition
The origin of our meats and the list of allergens are at your disposal

• COUPES GLACÉES •
• ICE CREAM •

Café Liégeois / 12€

Chocolat Liégeois / 12€

Dame Blanche / 12€

Fraise Melba / 12€
(glace vanille, fraises, chantilly, amandes grillées)

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, Pomelos, Poire (Artisan glacier)
Ice cream / Sorbet to your liking 2 or 3 flavors
Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Yogurt, Lemon, Strawberry, Pear (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

Prix nets en euros, TVA 10 et 20% service inclus, carte bancaire à partir de 15 €, chèques et titres restaurant refusés
Net prices in euros, VAT 10 and 20% service included, credit card from 15 €, checks and restaurant vouchers refused

• **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 Aïoli Provençal / 25€

Menu Aïoli + Dessert du jour/ 31€

The unmissable Great Provençal Aïoli/ 25€

Aioli menu + Dessert of the day/ 31€

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

Enfants de - 10 Ans

1 Sirop à l'eau

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

Et

Glace So twist multifruit ou Pat patrouille ou Gâteau au chocolat

Children under 10 years

1 Water syrup

Ground Steak / Chicken Breast / Fish fillet, French fries

And

So twist multifruit ice or Paw Patrol or Chocolate Cake

• **POUR EN FAIRE UN PLAT** •

• **MAKING A DISH OUT OF IT** •

Entrecôte de Veau, Crème de Cèpes, Raviolis à la Truffe / 30€

Veal rib steak with porcini mushroom cream, Truffle ravioli

Le Burger du Jardin, Frites / 26€

The Garden Burger, Fries

Tentacule de Poulpe et Pates Calamatara Façon Carbonara / 28€

Octopus tentacle and carbonara-style calamatara pasta

Jardin Printanier de Légumes sur une Gaufre Emmental et persil / 21€

Roquette

Spring vegetable garden on an Emmental waffle and parsley, Rocket

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

• 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

Pavlova Fraise, Rhubarbe, Basilic / 12€
Pavlova strawberry, rhubarb, basil

Mousse au Chocolat, Madeleine tiède, Croustillant Praliné / 12€
Chocolate mousse, warm madeleine, praline

Tartelette aux Agrumes, Sorbet Pomelos / 12€
Citrus tartlet, grapefruit sorbet

Dessert du Jour / 9€
Dessert of the Day

Café ou Thé Douceur / 11€ / 13€
Coffee or Tea Sweetness

Irish Coffee / 14€

