



• SEUL OU À PARTAGER •

Pissaladière aux Herbes de Provence et Anchois Fumés / 15€

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

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

Calmars frits, Sauce Aioli / 14€

• POUR COMMENCER •

Le Pressé de Volaille et Foie Gras à l'Estragon, / 18€
Pickles au curry breton

Duo d'Artichaut poivrade et Asperges Verte rôtie / 16€

Jardin Printanier de Légumes Cuit-crus au Pistou, / 13€
Sur une gaufre emmental persil

Tartare de Crevette mi-cuit, Mangue, Avocat, / 18€
Wakamé, émulsion de savora, jus de Yuzu

L'Œuf Parfait Bio à la Crème de morille et fèves / 22€
Foie gras poêlé et foccacia

Entrée du Jour (le Midi Uniquement) / 9€

• POUR EN FAIRE UN PLAT •

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

Le Burger du Jardin, Frites / 26€

Tentacule de Poulpe et Pates Calamatara / 28€
Façon Carbonara

Jardin Printanier de Légumes / 21€
Gaufre Emmental et persil, Roquette

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

Plat du Jour (le Midi Uniquement) / 18€

Supplément de garniture / 6€

• GOURMANDISES •

Sélection de Fromages Affinés / 13€

Millefeuille Caramélisé à la Pistache / 12€

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

La Généreuse Profiterole, / 12€
Glace Vanille Bourbon

Pavlova Fraise, Rhubarbe, Basilic / 12€

Mousse au Chocolat, Madeleine tiède, / 12€
Croustillant Praliné

Tartelette aux Agrumes, Sorbet Pomelos / 12€

Dessert du Jour / 9€

Café ou Thé Douceur / 11€ / 13€

Irish Coffee / 14€

Café Liégeois / 12€

Chocolat Liégeois / 12€

Dame Blanche / 12€

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

• FORMULE DÉJEUNER •

Mercredi-Jeudi et Samedi (Hors jours fériés)

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

Entrée + Plat + Dessert / 27€

• FORMULE DEJEUNER DU VENDREDI •

L'Incontournable Grand Aioli Provençal / 25€

Menu Aioli + Dessert du jour / 31€



• TARIFS DES BOISSONS •

Eau plate ou gazeuse 100cl / 7,80€

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	17€	
CÔTE DE PROVENCE « ROSE »	Au verre	Bouteille
	14cl	75cl
<i>Domaine des Feraud</i>	6,50€	29€
<i>Domaine du Paternel</i>	7,50€	40€
<i>Château Peyrassol</i>		48€
CÔTE DE PROVENCE « BLANC »	Au verre	Bouteille
<i>Domaine des Feraud</i>	6,50€	29€
CÔTE DE PROVENCE « ROUGE »	Au verre	Bouteille
<i>Dom. Clos Réal</i>	9€	46€
<i>Pic St Loup Dom de l'Hortus</i>		43€
VALLEE DU RHÔNE « BLANC »	Au verre	Bouteille
<i>Côte du Rhône Domaine de l'Espigouette</i>	6,50€	29€
<i>Saint Joseph Dom Stéphane Montez</i>		57€
VALLEE DU RHÔNE « ROUGE »		Bouteille
<i>Dom. De l'Espigouette Plan de dieu</i>	6,50€	29€
<i>Crozes Hermitage Dom.Combier</i>		49€
BEAUJOLAIS « ROUGE »	Au verre	Bouteille
<i>Morgon, Dom Chavy</i>		39€
BORDEAUX « ROUGE »		Bouteille
<i>Château St Estephe</i>		44€
<i>Pommerol, Château la Croix St Vincent</i>		62€