



La table de chez nous!
Restaurant traditionnel



Nous vous souhaitons la bienvenue

Mardi 26 mai 2026 - MIDI

Formules de la semaine

ENTRÉE 7€

Tartine végété : crème d'avocat & ses pois chiches parfumés

Ou Panna-cotta aux courgettes à la calabraise

PLATS FORMULES 17€

Carpaccio d'espadon, marinade des Iles – son riz

Ou Parmentier de canard, salade

Ou Grande salade & sa tartine végété crème d'avocat & pois chiches parfumés

Entrée + Plat Formule : **23€**

Plat Formule + Dessert : **23€**

Entrée + Plat Formule + Dessert : **26€**

Les desserts formules

- Faisselle de vache au sucre de fleurs de coco
- Salade de fruits frais
- Mousse fraises yuzu
- brioche perdu au lait de coco
- crème caramel

VIN AU PICHET IGP Cave Coopérative du Roy René, LAMBESC

50cl : 12€ OU 25cl : 6€

« **Formule enfant** » à **11,00 €** (jusqu'à 12ans)

sirop au choix (grenadine – menthe – pêche – orgeat – PAC)

Nous consulter pour le plat

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert

Quelle que soit la saison, notre carte est de grande qualité avec des produits frais cuisinés sur place par le chef diplômé & son équipe.
Nous vous informons que *tout changement de garniture peut engendrer une modification de tarif. A la commande, n'oubliez pas de nous préciser vos allergènes, merci de votre compréhension.*

A la carte

A partager ...

Terrine de Campagne, sanglier, porc label rouge, noisettes... **12€**

La Gourmandise... Coupelle de frites à la Belge (graisse de bœuf) **6€**

Les entrées ...

L'œuf bio parfait, émulsion de parmesan aux oignons caramélisés, pesto de roquette & noix, mouillettes à l'huile d'olive de Lambesc **11€**

Petit / Grand

Tartine printanière à la ricotta citronnée, menthe, fèves, salade composée **12€ / 17€**

Salade tiède d'effiloché de canard, noix & betteraves **12€ / 17€**

Les pâtes maison à la semoule de blé dur « alla rimacinata »

Raviolis à la ricotta, saumon, épinard & Burratina **23€**

Pâtes fraîches maison crème de Tartufata, burratina **21€**

Le poisson frais ...

Filet de dorade royale, rôti, lentilles vertes à la Poutargue & huile d'olive **24€**

Mijoté de tentacules de poulpe alla luciana (olives, câpres, tomates) **23€**

Les viandes ...

Gardianne de taureau **23€**

Tartare de bœuf classique, haché, race *SIMMENTAL* préparé pour vous,

Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge **24€**

Tartare de bœuf, aux saveurs Calabraise (saucisse 'Nduja,

Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge **24€**



Pour les desserts ... une autre carte est à votre disposition

Dessert **8€** 2 boules de glace **7€**

Trio de cannelés & Espresso **5€**

NOTRE MENU **39 €**

L'œuf bio parfait, émulsion de parmesan
aux oignons caramélisés, pesto de roquette
& noix, mouillettes à l'huile d'olive

OU

Tartine printanière à la ricotta citronnée,
menthe, fèves, salade

OU

Salade tiède de canard, noix & betteraves



Mijoté de tentacules de poulpe alla luciana

OU

Tartare de bœuf (aux choix)

OU

Gardianne de taureau

OU

Filet de dorade royale rôti, lentilles vertes à
la poutargue & huile d'olive

OU

Pâtes fraîches maison crème de Tartufata,
burratina



Fromage de chèvre **Ou** Dessert
Ou 2 boules de glaces



Les prix incluent les taxes et le service. / Provenance viande de bœuf : Union Européenne