



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, blettes, échalotes... **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 mezza-luna ricotta, épinard, saumon, infusion de baies de tchuli & Burratina **22€**
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) & ses pâtes fraîches **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, oignons, olives, câpres, cébettes...)
Accompagné d'une salade composée, frites à la Belge **24€**
Filet de bœuf de race, à la braise sauce poivre frites à la belge & salade **31€**



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

Fromage de chèvre des Perrières **8€** 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



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

A l'attention des familles : Nous avons le plaisir de vous recevoir au cœur d'un jardin végétalisé pour un moment de détente. Merci de veiller à ce que vos enfants respectent ce lieu. Nous comptons sur vous 😊

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

Nous consulter

Dessert : 1 boule de glace OU faisselle OU dessert



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

