

Menu

Entrées

Œuf poché façon meurette (vin rouge, champignons de Paris, lard grillé, croûtons) 12€

Tartare de saumon aux baies roses, crème au raifort, fraîcheur radis noir et pommes vertes 14€

Assiette à partager (courgettes grillées, charcuteries, fromages) 22€

Plats

Pavé de saumon cuit sur peau, écrasé de patate douce, poireau grillé et crème de moules safranée 25€

Epaule d'agneau (FR) en "Estoufado" à la niçoise et gratin de macaroni 25€

Saucisse au poivre (FR) grillée, jus corsé, fèves en deux façons 21€

Salade Italienne : Jeune pousses, pesto, stracciatella, pancetta grillée, tomates cerises rôties, courgettes 20€

Burger della Nonna : 1 steak 20€ 2 steaks 25€

(Gorgonzola, pesto, pancetta, courgettes grillées, tomates confites steak Black Angus Irlande et frites)

Le camembert fondu : 20€

(Camembert entier rôti à la persillade, pommes de terre grenailles, speck, salade, 15 minutes de cuisson)

FORMULE ENTRÉE+PLAT 31€

ENTRÉES

Œuf façon meurette (vin rouge, champignons de Paris, poitrine fumée, croûtons)

OU

Tartare de saumon aux baies roses, crème au raifort, fraîcheur radis noir et pommes vertes

PLATS

Pavé de saumon cuit sur peau, écrasé de patate douce, poireau grillé et crème de moules safranée

OU

Epaule d'agneau (FR) en "Estoufado" à la niçoise et gratin de macaroni

FORMULE PLAT+DESSERT 31€

PLATS

Pavé de saumon cuit sur peau, écrasé de patate douce, poireau grillé et crème de moules safranée

OU

Epaule d'agneau (FR) en "Estoufado" à la niçoise et gratin de macaroni

DESSERTS

au choix à la carte



MENU ENFANT 15€

steak haché ou cheese burger ou poisson pané avec frites + 1 boule de glace au choix

FORMULE DU MIDI 19€

Plat du jour + Café gourmand (hors week-end)

CARTE DES VINS ET BOISSONS AU DOS



DESSERTS

CAFÉ GOURMAND MAISON



10€

VÉRITABLE PROFITEROLE AU CHOCOLAT 1 CHOU : 8€ 2 CHOUX : 12€

chou maison, chocolat noir maison , glace vanille, amandes, chantilly

MI-CUIT CHOCOLAT COEUR NOISETTE

glace vanille et chantilly

10€

ANANAS RÔTI

caramel au vieux rhum, crumble coco, glace coco

10€

COUPE PISTACHIÈRE

2 boules de glace pistache , chocolat noir fondu , pépites de chocolat et chantilly



9€

“LE TROU PROVENÇAL”

1 boule de sorbet citron, alcool de thym 4cl



9€

FROMAGES AFFINÉS

10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, RHUM-RAISIN, BARBE À PAPA
CITRON, FRAMBOISE, MELON, COCO, POIRE

1 BOULE : 4€

2 BOULES : 7€

3 BOULES : 9€

DIGESTIFS 4CL

RHUM AMBRÉ SUPÉRIEUR	10€
(large choix sur demande)	
COGNAC OU ARMAGNAC	10€
MARC DE PROVENCE	10€
BAILEY'S, LIMONCELLO, GET	5€
WHISKY BALLANTINE'S	5€
JACK DANIEL'S N°7	6€
WHISKY SUPÉRIEUR	10€
(large choix sur demande)	



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.50€
NOISETTE	2.80€
DOUBLE EXPRESSO	4.50€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
CAPPUCCINO	4.50€
DÉCA	2.80€
THÉ DAMMAN	4.50€



◆ SODAS / JUS / NECTAR / SIROPS ◆ 25CL 3.20€

Coca cola, Coca zéro, Ice tea pêche, Orangina, Perrier, Limonade, Schweppes tonic, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Bitter venezion 10cl



◆ COCKTAILS ◆

Punch planteur maison 20cl	10€
Gin tonic ou fabic 20cl	10€
Americano maison 15cl	10€
Apérol Spritz / Limoncello 20cl	9€
Vin blanc et crème cassis/pêche 14cl	7€
Cocktail de fruits sans alcool 25cl	6€



VIN AU PICHET

CÔTES DE PROVENCE LA CADIERENNE

VERRE : 5€ 25cl : 10€ 50cl : 17€

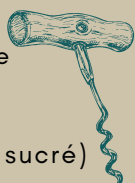
VERRE DE BANDOL 9€ rouge-rosé-blanc

VINS ROSÉS 50c1 75c1

BANDOL 2024	29€	39€
Domaine Bunan "Moulin des costes"		
BANDOL 2024		38€
Domaine Ray-jane		
COTES DE PROVENCE 2024		28€
Domaine de Cabaudran		

VINS BLANCS 50c1 75c1

BANDOL 2024	29€	39€
Domaine Bunan "Moulin des costes"		
IGP 2023		48€
Domaine Ray-jane "L'insolite"		
COTES DE PROVENCE 2024		28€
Domaine de Cabaudran		
AOC CASSIS 2024		35€
Domaine de La ferme Blanche		
COTES DE GASCOGNE		28€
"Gros manseng" (moelleux, sucré)		
BOURGOGNE VIRÉ-CLESSÉ 2024		35€
Cave de Lugny		



◆ EAUX 70CL ◆

4€

SAN BENEDETTO plate ou pétillante

◆ CLASSIQUES ◆

Ricard 2cl	3€
Porto Campari, Suze, Martini 6cl	5€
Whisky coca / Rhum coca 4cl	7€
Coupe de Prosecco 14cl	7€
Coupe de Champagne 14cl	12€



◆ BIÈRES PRESSIONS ◆ 25c1 50c1

La FADA blonde artisanale	4€	7€
La CHOUFFE blonde triple	6€	9€
GOOSE ISLAND IPA	6€	9€
Bière bouteille La Fada blanche 33cl		6€
Hard cider bouteille La mordue 27.5cl		6€
Bière sans alcool 0.0% 33cl		6€



VINS ROUGES

50c1 75c1

CONSERVATION EN CAVE A VIN

BANDOL 2022	29€	39€
Domaine de Bunan "Moulin des costes"		
BANDOL 2023		39€
Domaine Rougier		
BANDOL 2020		52€
Domaine Ray-jane "Le falun" vigne de 130 ans		
BANDOL 2016		62€
Château la Rouvière		
COTES DE PROVENCE 2024		28€
Domaine de CABAUDRAN		
VIN DE FRANCE 2024		28€
Domaine Minjaud "Original Funkywine"		
MOULIN A VENT 2018		34€
A.goichot		
COTE DU RHONE SAINT JOSEPH 2023		37€
Maison Ogier		
BOURGOGNE AUXEY-DURESSE 2022		58€
A.goichot		
BORDEAUX PESSAC-LEOGNAN 2021		38€
"Les Hauts de la Grange"		



◆ CHAMPAGNE BRUT 75CL : Charles Collin 55€