

Menu

Entrées

Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella di bufala, façon câprese (câpres et anchois) 11€

Courgettes primeurs grillées, brousse, menthe, cébetes et pignons de pins 11€

Assiette à partager (ou pas) 22€
(caviar d'aubergine, charcuteries, fromages)

Plats

Tagliata de Bœuf mi cuit (roquette, parmesan, balsamique, tomates cerises et frites fraîches) 24€

Poisson frais du moment (selon arrivage)

Burger Provençal : 1 steak : 20€ 2 steaks : 25€

(caviar d'aubergine, tomate ancienne, speck, chèvre, roquette, jalapenos, steak Black Angus Irlande et frites)

Le rustique fondu : 20€

(camembert entier rôti à la persillade, frites, speck, salade 15 minutes de cuisson)

Salade de chèvre chaud rôti au miel de thym, lard grillé, tomates anciennes, aubergine confite 19€

FORMULE ENTRÉE+PLAT 29€

ENTRÉES

Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella di bufala, façon câprese

OU

Courgettes primeurs grillées, brousse, menthe, cébette, pignons de pins

PLATS

Tagliata de Bœuf mi cuit (roquette, parmesan, balsamique, tomates cerises et frites fraîches)

OU

Poisson frais du moment (selon arrivage)

FORMULE PLAT+DESSERT 29€

PLATS

Tagliata de Bœuf mi cuit (roquette, parmesan, balsamique, tomates cerises et frites fraîches)

OU

Poisson frais du moment (selon arrivage)

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



CARTE DES BOISSONS ET DES VINS 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

VÉRITABLE PÊCHE MELBA

10€

pêches pochées à la vanille, coulis framboise et framboises fraîches, glace vanille, amandes effilées et chantilly

COUPE GLACÉE FAÇON FORET NOIRE

10€

sorbet cerise, glace chocolat, cerise amarena, copeaux de chocolat, chantilly

COUPE GLACÉE EXOTIQUE

10€

ananas mariné au citron vert, glace coco, crumble coco et chantilly



“LE TROU PROVENÇAL”

9€

1 boule de sorbet citron, alcool de thym 4cl

FROMAGES AFFINÉS



10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, RHUM-RAISIN, BARBE À PAPA
CERISE, CITRON, FRAISE, MELON, COCO

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€

