



## Entrées

- Raviole ouverte aux champignons et crème parfumée à la truffe 12€
- Salade de crevettes à la mexicaine, guacamole, salsa de tomates et nachos 11€
- Aubergines confites à la Stracciatella, tomates cerises rôties, huile de basilic 11€
- Assiette à partager (ou pas) 22€  
(Aubergines confites à la Stracciatella, charcuteries, fromages)

## Plats

- Filet de daurade rôti sur peau, velouté parmentier safrané aux moules, tian de légumes à la provençale 25€
- Filet de canard du Sud-Ouest rôti aux figues et romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 25€
- Bocconcini de veau (FR) : jambon cru, mozzarella, basilic, sauce marsala et champignons et linguini 23€
- Salade Italienne : tomate ancienne, stracciatella, aubergine confites, guanciale, roquette 19€
- Burger Della Nonna : 1 steak 20€ 2 steak 25€  
(scamorza, guanciale, sauce barbecue, steak Black Angus Irlande et frites)
- Le rustique fondu : 20€  
(camembert entier rôti à la persillade, frites, speck, salade 15 minutes de cuisson)

### FORMULE ENTRÉE+PLAT 29€

#### ENTRÉES

Salade de crevettes à la mexicaine, guacamole, salsa de tomates et nachos

OU

Aubergines confites à la Stracciatella, tomates cerises rôties, huile de basilic

#### PLATS

Filet de daurade rôti sur peau, velouté parmentier safrané aux moules, tian de légumes à la provençale

OU

Bocconcini de veau (FR) jambon cru, mozzarella, basilic, sauce marsala et champignons et linguini

### FORMULE PLAT+DESSERT 29€

#### PLATS

Bocconcini de veau (FR) : jambon cru, mozzarella, basilic, sauce marsala et champignons et linguini

OU

Filet de daurade rôti sur peau, velouté parmentier safrané aux moules, tian de légumes à la provençale

#### 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)

# DESSERTS

---

**CAFÉ GOURMAND MAISON**



**10€**

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

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

**VERRINE GOURMANDE AUX FIGUES, MASCARPONE ET SPECULOS 10€**

**CRÈME BRULÉE DU MOMENT 9€**

**COUPE GLACÉE BOUNTY**

glace coco, sauce chocolat, coco râpée et bounty, chantilly



**10€**

**“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€

