

NOS ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 90g - 8€

CREME AUX ANCHOIS, CONFIT DE TOMATES, OLIVES ET CEBETTES

CHAROLAIS BEEF CRUDO, ANCHOVIES CREAM, CONFIT TOMATO, OLIVES, ONIONS

PIZZE VERTE DE FOCACCIA - 11€

FOCACCIA, PISTOU, LEGUMES DE PRINTEMPS, SALADE D'HERBES, TARTARE DE TOMATES

FOCACCIA GREEN PIZZA, TOMATO RELISH, PISTOU, SPRING VEGGIES, SOFT HERBS, TOMATO RELISH

BURRATINA - 12€

BURRATINA, PANZANELLA DE BETTERAVES RÔTIÉS, HUILE DE NOIX ET BASILIC

BURRATINA, ROASTED BEETROOT « PANZANELLA », WALNUT OIL AND BASIL

SOUPE DE POISSONS - 12€

MOULES ET POMMES DE TERRE, AÏOLI SAFRANE ET CROÛTONS

ROCK FISH SOUP, MUSSELS AND POTATO, SAFFRON & GARLIC AIOLI, CROUTON

SALADE CESAR AU POULET - 12€

SALADE ROMAINE, POULET PANE AUX CORN FLAKES, ŒUFS DUR, SAUCE CESAR

CLASSIC CHICKEN CESAR, CRISPY CHICKEN CORN FLAKES, ROMAINE SALAD, EGG, CESAR SAUCE

NOS ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE RÔTIÉS AU CHIMICHURRI - 4€

CREME ACIDULEE A L'AIL ET CIBOULETTE // *CHIMICHURRI ROASTED NEW POTATOES, GARLIC & CHIVE SOUR CREAM*

FRITES & MAYONNAISE AROMATISEE A LA TRUFFE - 4€

DOUBLE-DIPPED FRENCH FRIES, TRUFFLE FLAVORED MAYONNAISE

LEGUMES D'HIVER REVENUS A L'AIL - 4€

WINTER VEGETABLES WITH GARLIC

SALADE D'HERBES ET DE FEUILLES - 4€

VINAIGRETTE AU CITRON // *LEAF & HERBS SALAD, LEMON VINAIGRETTE*

NOS PLATS

DISPONIBLES DE 12H00 A 14H00 ET DE 19H00 A 22H00

SALADE AUX LEGUMES D'HIVER - 14€

HOUMOUS DE POTIRON CONFIT, SALADE D'HERBES
WINTER VEGGIES SALAD, CONFIT PUMPKIN HUMMUS, SOFT HERBS

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180g - 18€

CREME AUX ANCHOIS, CONFIT DE TOMATES, OLIVES ET CEBETTES & FRITES
CHAROLAIS BEEF CRUDO, ANCHOVIES CREAM, CONFIT TOMATO, OLIVES AND ONIONS & FRENCH FRIES

GREEN PLANET BURGER - 19€

CHAMPIGNONS, OIGNONS, PICKLES, SAUCE SOJA AUX HERBES ET MOUTARDE, FRITES ET SALADE
SOY SAUCE WITH HERBS & MUSTARD, MUSHROOMS, ONIONS, SWEET AND SOUR PICKLES, LEAF AND FRENCH FRIES

BLACK ANGUS BURGER - 20€

PAIN AU POIVRE, STEAK BLACK ANGUS D'IRLANDE, CHEDDAR, BACON, SAUCE BURGER, PICKLES, FRITES & SALADE
BUN BLACK PEPPER, IRISH ANGUS BEEF STEAK, BURGER SAUCE, BACON, CHEDDAR, PICKLES, LEAF & FRENCH FRIES

SUPRÊME DE POULET RÔTI - 20€

CAROTTES DE COULEUR RÔTIES & SA PUREE AU PASTIS DE MARSEILLE, POIS CHICHE, JUS M'ROUZIA
CHICKEN SUPREME, COLORED CAROTS & ANIS FLAVOURED PUREE, CHICK PEAS SALAD AND M'ROUZIA JUICE

PIECE DU BOUCHER VBF - 22€

PUREE D'ARTICHAUTS, COEURS D'ARTICHAUT, POIREAUX ET BEURRE AU CITRON ET NOISETTES
VBF BEEF FILLET, HAZELNUT & PRESERVED LEMON BUTTER, ARTICHOKE PUREE, CHARRED BABY LEEKS

PAVE DE MAIGRE RÔTI - 23€

ECRASE DE CELERI, POMMES ET VANILLE, CIDRE DE CHATAIGNE, NOISETTES ROTIES ET SEL DE CAMARGUE
LEAN FISH ROASTED, CELERY MASH, APPLE AND VANILLA, CIDER SPUM AND CHESTNUT, ROASTED HAZELNUT, CAMARGUE SALT FLOWER

TENTACULES DE POULPE SNACKE - 25€

SÔCISSE DE MARSEILLE, FRITES DE PANISSES, PUREE AU PASTIS, AÏOLI SAFRANE, PETIT POIS
SNACKED OCTOPUS TENTACLES, SÔCISSE, ANIS FLAVOURED PUREE, PANISSE FRIES, TURMERIC AIOLI, PEAS

NOS PÊCHÉS MIGNONS

BROWNIE AU CHOCOLAT - 8€

CRUMBLE, FRUITS ROUGES & COULIS, GLACE AU SESAME NOIR
CHOCOLATE PUCK, CRUMBLE, RED FRUITS & COULIS, BLACK SESAME ICE CREAM

PAVLOVA EXOTIQUE - 8€

MANGUE, PASSION, MERINGUE ET GLACE AU CHOCOLAT GUANAJA
PAVOLA EXOTIC, MANGO, PASSION, MERINGUE, CHOCOLAT GUANAJA ICE CREAM

MOELLEUX AUX NOISETTES - 8€

AGRUMES BRÛLES, GLACE AU MIEL & PIGNONS, PIGNONS CAMELISES, COPEAUX DE CHOCOLAT
HAZELNUT FONDANT, BURNT CITRUS, HONEY AND PINE NUT ICE CREAM, CHOCOLATE SHAVINGS

CAMEMBERT AU FOUR - 8€

FIGUES SECHES, ABRICOT, PISTACHES & NOIX
BAKED CAMEMBERT CHEESE, DRIED FIGS, APRICOT, PISTACCHIO & HAZELNUTS

CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE - 8€

PISTACCHIO CREME BRULEE