

## NOS ENTRÉES

### TOMATO TONNATO - 8€

OLIVES, CROUTONS, ŒUFS DE SAUMON, CÂPRES FRITS  
*TOMATO TONNATO, OLIVES, BREADCRUMBS, SALMON ROE, FRIED CAPERS*

### GASPACHO DE CONCOMBRE & AVOCAT - 10€

GASPACHO DE CONCOMBRE & AVOCAT, GLACE AU CABECOU & GRANOLA A LA FLEUR DE SEL  
*CUCUMBER & AVOCADO GASPACHO, GOAT CHEESE ICE CREAM, SALTED GRANOLA*

### PIZZE VERTE DE FOCACCIA - 11€

FOCACCIA, PISTOU, LEGUMES DE PRINTEMPS, SALADE D'HERBES, TARTARE DE TOMATES  
*FOCACCIA GREEN PIZZE, TOMATO RELISH, PISTOU, SPRING VEGGIES, SOFT HERBS, TOMATO RELISH*

### BURRATINA - 12€

BURRATINA, GREEN « PANZANELLA », VINAIGRETTE DE TAPENADE  
*BURRATINA, GREEN « PANZANELLA », TAPENADE VINAIGRETTE*

### TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 90g - 8€

CREME AUX ANCHOIS, CONFIT DE TOMATES, OLIVES ET CEBETTES  
*CHAROLAIS BEEF CRUDO, ANCHOVIES CREAM, CONFIT TOMATO, OLIVES, ONIONS*

## 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*

### ASSORTIMENT DE TOMATES - 4€

VINAIGRETTE A LA TAPENADE // *HEIRLOOM TOMATO, TAPENADE VINAIGRETTE*

### SALADE D'HERBES ET DE FEUILLES - 4€

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

## NOS PLATS

DISPONIBLES DE 12H00 A 14H00 ET DE 19H30 A 22H00

### SALADE AUX LEGUMES DE PROVENCE - 14€

HOUMOUS DE TOMATES SECHEES, SALADE D'HERBES, SAUCE CHIMICHURRI  
*PROVENCAL VEGETABLES, DRIED TOMATOES HUMMUS, HERBS SALAD, CHIMICHURRI SAUCE*

### 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*

### CHEESEBURGER - 18€

STEACK HACHE VBF, CHEDDAR, BACON, SAUCE BARBECUE & FRITES  
*VBF CHOPPED STEACK, CHEDDAR, BACON, BBQ SAUCE & 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, POIREAUX GRILLES, BEURRE MAITRE D'HÔTEL A LA NOISETTE & CITRON CONFIT  
*VBF BEEF FILLET AND HAZELNUT & PRESERVED LEMON BUTTER, ARTICHOKE PUREE, CHARRED BABY LEEKS*

### LOUP PORTION MARINE A LA CHERMOULA - 22€

SALADE DE FENOUIL ET AGRUMES, SAUCE VIERGE  
*SEABASS MARINATED WITH CHERMOULA, FENNEL AND CITRUS SALAD, BASIL SAUCE*

### TENTACULES DE POULPE SNACKE - 25€

SÔCISSE DE MARSEILLE, FRITES DE PANISSES, PUREE AU PASTIS, AÏOLI SAFRANE, PETIT POIS  
*SNACKED OCTOPUS TENTACLES, SÔCISSE DE MARSEILLE, 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*

### MERINGUE - 8€

FRAISE, FAISSELLE, ESTRAGON, SORBET FRAISE DES BOIS  
*MERINGUE, STRAWBERRY, FAISELLE, TARAGON, WILD STRAWBERRY SORBET*

### 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 SECHEES, ABRICOT, PISTACHES & NOIX  
*BAKED CAMEMBERT CHEESE, DRIED FIGS, APRICOT, PISTACCHIO & HAZELNUTS*

### CRÈME BRULÉE À LA PISTACHE - 8€