

Our Bites

- PANISSES 8**
Chick peas flour fries, truffle flavoured mayonnaise 0 5 V
- FAVA BEAN HUMMUS 10**
Focaccia, niçoise olive oil, garlic 1 3 5 7
- BEETROOT FALAFEL 10**
Garlic and chive sour cream 1 3 5 7 9

- OUR SPECIAL PÂTÉ OF MARSEILLE 12**
Marseille pâté with pork, fennel and tapenade 1 3 5
- CRISPY PRAWNS & SQUID 13**
Saffron and garlic aioli 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

Our Starters

- CHAROLAIS BEEF CRUDO 90G 10**
Anchovies cream, tomato confit, olives, capers, gherkin and spring onions 1 3 5 7
- TOMATO TONNATO 11**
Tomatoes, tuna mayonnaise sauce, olives, croûtons, salmon eggs, fried capers 1 3 5 7
- TUNA TARTARE 12**
Albacore tuna cut with a knife, mashed avocado, pickled blackberries and red onions, black and white sesame 5 7
- VEGETABLE FOCACCIA 12**
Garlic and basil focaccia, spring vegetables, herb salad, tomato tartare 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- BURRATA 14**
Buffalo milk burrata, green Panzanella, tapenade vinaigrette 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- CLASSIC CHICKEN CESAR 15**
Crispy chicken with corn flakes, romaine salad, hard-boiled egg, bacon, César sauce 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

From the land

- CHAROLAIS BEEF CRUDO 180G 19**
Anchovies cream, dried tomatoes, black olives, capers, pickles & French Fries 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- BLACK ANGUS BURGER 21**
Black pepper bread, Irish Black Angus minced steak, cheddar, bacon, pickles, burger sauce, French Fries and salad 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- ROASTED CHICKEN SUPREME 22**
Colored roasted carrots and anis flavoured puree, chick peas salad and M'Rouzia juice 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- BUTCHER'S PIECE 25**
Grenaille potatoes with rosemary and Camargue fleur de sel, asparagus tips and burnt shallion, green condiment 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

Our Sweets

- VALRHONA ECUADOR CHOCOLATE FLAN 8**
Crumble, opaline, ginger ice cream 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- MERINGUE WITH RED FRUITS 8**
Strawberries, cottage cheese, tarragon, wild strawberry sorbet 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

- APRICOT CAKE 8**
Creamy yoghurt ice cream with basil, red fruits and coulis, stirred yoghurt ice cream 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- FRESH FRUIT SALAD 8**
Assortment of fresh cut fruits, wild strawberry sorbet 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

Allergens 1 Gluten 0 Eggs 3 Crustaceans 5 Fish 7 Peanuts 9 Soja 11 Dairy 13 Nuts 15 Celery 17 Mustard 19 Sesame 21 Sulfites 23 Molluscs 25 Lupin

All above prices are in euros (€), VAT & Service included.
Please inform your server if you have any allergies or require information on ingredients used in our dishes.

Tapas

- FRITES DE PANISSES 8**
Semoule de pois chiches, mayonnaise à la truffe 0 5 V
- HUMMUS DE FÈVETTES 10**
Focaccia, huile d'olive niçoise, ail 1 3 5 7
- FALAFEL DE BETTERAVES 10**
ail et sauce acidulée 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

Entrées

- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 90G 10**
Crème aux anchois, confit de tomates, olives, câpres, cornichon et cébettes 1 3 5 7
- TOMATO TONNATO 11**
Tomates, sauce mayonnaise au thon, olives, croûtons, œufs de saumon, câpres frits 1 3 5 7
- TARTARE DE THON 12**
Thon Albacore taillé au couteau, purée d'avocat, pickles de mures et oignons rouges, sésame noir et blanc 5 7 9 11 13 15 17 19
- FOCACCIA VEGETALE 12**
Focaccia ail et basilic, légumes de printemps, salade d'herbes, tartare de tomates 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- BURRATA 14**
Burrata au lait de Bufflonne, green Panzanella, vinaigrette de tapenade 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- SALADE CESAR AU POULET 15**
Salade romaine, poulet croustillant aux corn flakes, œuf dur, bacon, sauce César 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

Nos Viandes

- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 180G 19**
Crème aux anchois, tomates séchées, olives noires, câpres, cornichons & frites 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- BLACK ANGUS BURGER 21**
Pain noir au poivre, steak haché Black Angus d'Irlande, cheddar, bacon, sauce burger, cornichons, frites & salade 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- SUPRÈME DE POULET RÔTI 22**
Carottes de couleur rôties & sa purée au Pastis de Marseille, pois chiches, jus M'Rouzia 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- PIECE DU BOUCHER VBF 25**
Pommes de terre Grenaille au romarin et fleur de sel de Camargues, pointes d'asperges et échalion brûlé, condiment vert 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

Nos Péchés Mignons

- FLAN CHOCOLAT VALRHONA EQUATEUR 8**
Crumble, opaline, crème glacée au gingembre 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- MERINGUE AUX FRUITS ROUGES 8**
Fraises, faisselle, estragon, sorbet fraises des bois 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

- PÂTÉ DE MARSEILLE 12**
Au fenouil et à la tapenade 1 3 5 7
- FRITURE DE CREVETTES ET CALAMARS 13**
Aioli au safran 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

Nos Poissons

- TENTACULES DE POULPE SNACKEES 25**
Sôcisse de Marseille, frites de panisses, purée de carottes au pastis de Marseille, aioli safrané, petits pois 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- THON ALBACORE DE LIGNE 29**
Pavé de thon Albacore, hummus aux pois chiches, vierge de tomates, câpres et olives noires 5 7 9 11 13 15 17 19

Nos Plats Végétariens

- SALADE AUX LEGUMES DE PROVENCE 18**
Hummus de tomates séchées & légumes de saison, salade d'herbes 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19
- GREEN PLANET BURGER 19**
Sensationnal burger, Champignons en persillade, pickles d'oignons & cornichons, sauce soja moutardée aux herbes, frites et salade 1 3 5 7 9 11 13 15 17 19

Nos Accompagnements

- POMMES DE TERRE RÔTIES AU ROMARIN ET FLEUR DE SEL 5**
Crème acidulée à l'ail et ciboulette 0 5
- FRITES 4**
Mayonnaise aromatisée à la truffe 1 3 5 7
- ASSORTIMENT DE TOMATES 4**
Vinaigrette à la tapenade 5 7 9 11 13 15 17 19
- SALADE D'HERBES ET DE FEUILLES 4**
Vinaigrette au citron 5 7 9 11 13 15 17 19

Allergènes 1 Gluten 0 Oeuf 3 Crustacés 5 Poisson 7 Cacahuète 9 Soja 11 Lait 13 Noix 15 Celeri 17 Moutarde 19 Sesame 21 Sulfites 23 Mollusque 25 Lupin

Tous nos prix sont nets, en euros (€), service compris.
Merci d'informer un membre de notre équipe pour toute allergie, intolérance ou si vous désirez plus d'informations sur nos plats.