

Amuse-bouche

<i>Moules gratinées à la provençale</i>	17 €
<i>Tapenade et anchoïade accompagnées de crudités</i>	17 €
<i>Tempura de légumes, sauce thaï</i>	17 €

Les entrées

<i>Mousse de sardines à la tapenade</i>	22 €
<i>Soupe de poissons de roche</i>	22 €
<i>Salade de légumes grillés au feu de bois et parmesan</i>	24 €
<i>Asperges rôties au jus de crustacés</i>	24 €
<i>Tatin de légumes confits et féta</i>	24 €

Les plats

Accompagnés de légumes aux saveurs provençales

<i>Bourride de lotte</i>	37 €
<i>St Pierre au jus de chorizo et poireaux grillés</i>	37 €
<i>Mignon de veau, chocolat piments</i>	38 €
<i>Carré d'agneau à la fleur d'oranger</i>	38 €
<i>Mijoté de légumes au pistou (plat vegan)</i>	35 €

La grillade au charbon de bois

<i>Côte de bœuf (2 personnes)</i>	90 €
<i>Côte de veau corse</i>	39 €
<i>Poisson sauvage de pays</i>	12 € pour 100 g
<i>Gambas géantes</i>	15 € pour 100 g
<i>Langouste de Méditerranée</i>	24 € pour 100 g

« Taxes et service compris »

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes

Fromages

Assiette de fromages affinés 18 €

Les desserts

Coulant au chocolat, glace chouchou (cacahuètes caramélisées) 16 €

Tarte aux fraises et basilic 16 €

Salade d'agrumes et pignons, sorbet marocain (menthe et pignons grillés) 16 €

Glaces artisanales (2 boules) : vanille, café, noisettes, rhum raisins 12 €

Sorbets artisanaux (2 boules) : citron, fraise, mangue, agrumes, cacao piment d'Espelette... 12 €

Menu Enfant à 25 euros

« Un plat et une glace au choix »

Filet de poulet

Viande de bœuf hachée

Filet de poisson

Accompagnés de frites ou légumes du moment

2 boules de glace

« Taxes et service compris »

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes