



ENTRÉES FROIDES cold starters

Burrata crémeuse, tomates d'antan colorées, pesto de basilic frais <i>Creamy burrata, colorful old-fashioned tomatoes, fresh basil pesto (7)</i>	24,00€
Saumon fumé à la ficelle, avocat et salade verte <i>String-smoked salmon, avocado with green salad (4-10)</i>	26,00€
Salade grecque (iceberg, feta, tomates cerises, concombres, olives taggiasca, oignons rouges) <i>Greek salad: iceberg, feta, cherry tomatoes, cucumbers, taggiasca olives and red onions (7)</i>	27,00€
Assiette de 6 huîtres cocktail by 'Amélie' <i>Platter of 6 oysters 'cocktail' by 'Amélie' (14-7-1)</i>	28,00€
Salade César (poulet pané, œuf dur, tomates cerises, croutons, parmesan, sauce maison) <i>Cesar salad (breaded chicken, egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan, homemade sauce) (1-3-7-5-10)</i>	29,00€

ENTRÉES CHAUDES hot starters

Club sandwich (poulet fermier et bacon grillé) <i>Club sandwich (free-range chicken and grilled bacon) (1-3-7-10-5)</i>	23,00€
Tempura de crevettes sauvages et mayonnaise passion-lime <i>Wild shrimp tempura with passionfruit-lime mayonnaise (1-3-4-5-10)</i>	26,00€

MOULES mussels

Moules marinières et frites maison <i>Marinières mussels with homemade fries (14-7-5-12)</i>	28,00€
--	--------

À PARTAGER (OU PAS) to share (or not)

Assiette de fromages <i>Cheese plate (7-8)</i>	14,00€
Assiette de charcuteries <i>Charcuterie platter (7)</i>	16,00€
Planche mixte <i>Mixt platter (7-8)</i>	30,00€





PATES ET RISOTTOS **pasta and risottos**

Gnocchi sauce tomate maison, parmesan au basilic <i>Gnocchi with homemade tomato sauce, basil parmesan (1-7)</i>	27,00€
Calamarata aux fruits de mer <i>Seafood calamarata (1-2-4-12)</i>	28,00€
Coquillettes crémeuses, jambon à l'os, comté et truffe <i>Creamy pasta shells, ham on the bone, comté cheese and truffle (14-1-8-12-9-7-3)</i>	29,00€
Risotto aux saint-jacques poêlées, pancetta, courgettes et tomates cerises <i>Risotto with seared scallops, pancetta, zucchini and cherry tomatoes (7-14)</i>	34,00€

POISSON **fish**

Aïoli de cabillaud, légumes vapeur et œuf dur <i>Cod Aioli with steamed vegetables and hard-boiled egg (3-4-10-8)</i>	31,00€
Filet de loup, houmous maison, julienne de courgettes, choux rouge et grenade <i>Filet of bass, homemade hummus, julienne of zucchini, red cabbage, grenade (3-4-10-8)</i>	35,00€
Sole meunière - 500 g. <i>Meunière sole fish - 500 g. (7-1-4)</i>	58,00€
Loup entier grillé 1kg - 2 pers. <i>Mediterranean whole sea bass grilled 1kg - 2 pers. (4-1-3)</i>	89,00€

VIANDE **meat**

Tartare de boeuf, frites de maïs et salade verte <i>Beef tartare, corn fries and green salad (5-10)</i>	26,00€
Hamburger de black angus, cheddar, bacon crispy et sauce barbecue <i>Angus, cheddar, crispy bacon hamburger with barbecue sauce (1-11-7-10-3)</i>	32,00€
Tagliata de bœuf, roquette, tomates cerises, pleurotes et copeaux de parmesan <i>Beef tagliata, arugula, cherry tomatoes, mushrooms and parmesan (1-7-5)</i>	34,00€
Suprême de poulet farci aux agrumes, polenta croquante et sauce chimichurri <i>Chicken breast stuffed with agrumes, crispy polenta and chimichurri sauce (7-10)</i>	36,00€
Côte de boeuf charolaise (500g), beurre maître d'hôtel et frites de maïs <i>Charolais rib steak (500g), maître d'hôtel butter, and corn fries (7-5)</i>	42,00€

GARNITURES **sides**

Frites de maïs <i>Corn fries (5)</i>	Salade verte <i>Green salad</i>	Légumes poêlés <i>Sautéed vegetables (7)</i>	7,00€
--	---	--	-------





DESSERTS MAISON homemade desserts

Crêpe maison (au choix : nutella, sucre, citron, chocolat fondu) <i>Homemade crêpe (at your choice : nutella, sugar, lemon, melted chocolate)</i> (1-7-3-8-5)	7,00€
Tiramisu du chef <i>Our chef's tiramisu</i> (1-7)	10,00€
Assiette de pastèque <i>Watermelon plate</i>	12,00€
Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i> (1-3-7)	12,00€
Cheesecake à la mangue <i>Mango cheesecake</i> (7-3)	12,00€
Profiterole, crème glacée vanille artisanale <i>Profiterole, artisan vanilla ice cream</i> (1-7-3)	12,50€





GLACES ARTISANALES artisanal ice cream

gc gelatocrea

Vanille

Vanilla

Chocolat

Chocolate

Pistache

Pistachio

Mangue

Mango

Caramel

Caramel (7)



Fraise

Strawberry

Citron

Lemon

Coco

Coconut

1 parfum	3,50€
2 parfums	6,50€
3 parfums	9,00€





À BOIRE to drink

EAUX waters

½ Eau plate | ½ Eau gazeuse 6,00€
½ Still water | ½ Sparkling water

SIROPS À L'EAU water sirups

Menthe, grenadine, orgeat, pêche, citron 4,50€
Mint, grenadine, horchata, peach, lemon

SODAS

Coca-cola, coca-cola zero, orangina, ice 5,50€
tea, perrier, ginger ale, tonic water, ginger
beer, san bitter, red bull, limonade
artisanale bio & locale

JUS juices

Jus de tomate, jus de cranberry, jus de 5,50€
pomme, jus d'ananas
Tomato juice, cranberry juice, apple juice,
pineapple juice

JUS FRAIS & MOCKTAIL fresh juices & mocktail

Pressé à froid, au choix : jus d'orange, pamplemousse ou citron
Freshly squeezed of your choice : orange, grapefruit or lemon



8,00€

Green detox (pressé minute : céleri, concombre, pomme, citron vert, gingembre)
Freshly prepared juice with clery, cucumber, apple, lime, ginger

14,50€

Collagène glow (pressé minute : carotte, citron, gingembre, orange, curcuma)
Freshly prepared juice with carrots, lemon, ginger, orange, turmeri

14,50€

Bière Pression Stella Artois Blonde draift beer

Bière 25cl - 5,50€ 50cl - 9,50€
Beer

Panaché 25cl - 6,00€ 50cl - 10,00€

Monaco 25cl - 6,50€ 50cl - 10,50€

Bière & Sirop 25cl - 6,00€ 50cl - 10,00€
Beer & Sirup

Bières Bouteilles bottled beer

Corona 8,50€

Bière artisanale Pietra IPA 8,50€
IPA artisanal beer Pietra

Corona sans alcool 8,50€
Alcohol free Corona





POUR REPARTIR to start over

Apéritifs

Campari, Martini rouge, Martini blanc, Pastis, Ricard, Porto rouge, Suze 6,50€

Liqueurs liquors

Orangerie, Baileys, Kahlua, Amaretto, Get 27, Cointreau, Limoncello, Manzanita, Saint-Germain 8,50€

Digestifs spirits

Jägermeister, Amaro di Averna, Grand Marnier, Calvados, Sambucca, Poire Williams, Armagnac, Chartreuse, Grappa, Fernet Branca, Sambuca 9,50€

Whisky

Johnnie Walker Black Label 13,00€
Johnnie Walker Blue Label 34,00€
Lagavulin 16 ans 20,00€
Laphroaig 10 ans 17,00€
16,00€

Bourbon

Maker's Mark 14,00€
Jack Daniels 14,00€

Vodka

Belvedere 14,00€
Smirnoff

Rhum

Captain Morgan Ambré 14,00€
Havana 3 ans
Havana 7 ans 14,00€
Zacapa XO 25,00€
Zacapa 23 17,00€

Tequila

Camino Blanco 13,00€
Patron Silver 16,00€
Don Julio 1942 30,00€

Cognac

Hennessy VS 14,00€
Hennessy XO 25,00€

Gin

Hendricks, Tanqueray 14,00€
Gordon



CARTE DES VINS



Perle de Roseline , <i>Méditerranée IGP</i>	43,00€
Saint-Esprit , Delas Frères, <i>Côtes du Rhône AOP</i>	45,00€
Château Frappe Peyrot , Fût de Chêne, <i>Bordeaux AOP</i>	47,00€
Pinot Noir "Cuvée Latour" , Maison Louis Latour, <i>Bourgogne AOP</i>	68,00€
Domaine Malijay "Le petit chemin" , <i>Gigondas AOP</i>	89,00€
Jean-Claude Boisset , <i>Hautes Côtes de Nuit AOP</i>	96,00€
L'Oratoire , <i>Château-Neuf du Pape AOP</i>	110,00€
Saint-Émilion Grand Cru , Château La Tour du Pin Figeac, <i>Bordeaux AOP</i>	149,00€
Saint-Julien , Château Beychevelle, <i>Bordeaux</i>	299,00€
Pauillac , Château Lynch-Bages, <i>Bordeaux</i>	429,00€

BLANC white

Perle de Roseline , <i>Côte de Provence IGP</i>	43,00€
Saint-Esprit , Delas Frères, <i>Côtes du Rhône AOP</i>	45,00€
Chardonnay , Maison Louis Latour, <i>Coteaux de l'Ardèche IGP</i>	48,00€
Château Sainte Roseline , Lampe de Méduse, <i>Cru classé Côtes de Provence AOP</i>	63,00€
Domaine Paul Corneau , Sauvignon, <i>Pouilly Fumé AOP</i>	65,00€
Chablis Premier Cru "Montmains" Olivier Tricon	79,00€
Domaine OTT , Clos Mireille, <i>Côtes de Provence AOP</i>	85,00€
Le Trezin , Jean-Claude Boisset, <i>Puligny Montrachet AOP</i>	220,00€
Corton Charlemagne , Grand Cru, Louis Latour, <i>Bourgogne</i>	410,00€

Rosé

Monte Carlo Jazmin , <i>Côtes de Provence AOP</i>	41,00€
Perle de Roseline , <i>Côte de Provence IGP</i>	43,00€
Oh! Domaine des Oullières, <i>Coteaux d'Aix en Provence AOP</i>	52,00€
Château Sainte Roseline , Lampe de Méduse, <i>Cru Classé, Côtes de Provence AOP</i>	63,00€
Whispering Angel , Caves d'Esclans, <i>Côtes de Provence AOP</i>	69,00€
Château de Selle , Domaines Ott, <i>Côtes de Provence AOP</i>	84,00€
Château Minuty 281 , <i>Côtes de Provence AOP</i>	125,00€



À BOIRE to drink



COCKTAILS CRÉATIONS DU BARMAN

Red Woman (Aperol, fruit de la passion, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron et prosecco) 18,00€

Aperol, passionfruit, orange juice, grapefruit juice, lemon juice, prosecco

Bistro Punch (Rhum ambré, sorbet coco, jus d'ananas, jus de citron vert, fruit de la passion, banane) 18,00€

Amber rum, coconut sorbet, pineapple juice, lime juice, passion fruit, banana

COCKTAILS INCONTOURNABLES the must have

Mojito, Margarita, Daiquiri, Caipirinha, Pinacolada *fruit* + 2,00€ 16,00€

Spritz collection (Aperol, Campari, Hugo, Limoncello, Monaco...) *fruit* + 2,00€ 16,00€

Mule collection (Moscow, London {gin}, Cuba {rhum}...) *fruit* + 2,00€ 16,00€

VINS AU VERRE wine by the glass

	rosé	blanc	rouge
Perle de Roseline , Côte de Provence IGP	10,00€	10,00€	10,00€
Oh ! , Domaine des Oullières, Coteaux d'Aix en Provence AOP	11,00€		
Monte Carlo Jazmin , Côtes de Provence AOP	9,00€		
Chardonnay , Maison Louis Latour, Coteaux de l'Ardèche IGP		12,00€	
Saint-Esprit , Delas Frères, Côtes du Rhône AOP		11,00€	11,00€
Château Frappe Peyrot , Fût de Chêne, Bordeaux AOP			12,00€
Pinot Noir "Cuvée Latour" , Maison Louis Latour, Bourgogne AOP			14,00€

CHAMPAGNE & EFFERVESCENT champagne & sparkling

VERRE by the glass

BOUTEILLE bottle

Prosecco DOC, Sensi la Venetie	9,00€	54,00€
Loriot Brut, Propriétaire récoltant	14,00€	84,00€
Veuve Clicquot, Brut	20,00€	110,00€
Veuve Clicquot, Rosé	25,00€	135,00€
Moët et Chandon Ice		140,00€
Ruinart Blanc de Blancs		194,00€
Dom Perignon		451,00€

