

Les MENUS

Menu

41€

Entrées

Carpaccio de tomate Cœur de
bœuf 🍷 🥗 🌱

ou

Tartare au saveurs du sud 🍷

ou

Ceviche de daurade royale aux
agrumes 🐟

Plats

Tataki de thon aux sésames 🍷 🐟

ou

Pluma de porc 🍷

ou

Tagliatelles fraîches aux gambas 🍷 🍤 🌾

Desserts

Brioche façon pain perdu 🍷 🥞 🌾

ou

Le Moelleux 🍷 🌾 🥞

ou

Soupe de fraises 🌱

Menu du Jour

uniquement le midi
en semaine

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

22€

OU

Entrée / Plat / Dessert

28€



Nos plats sont à base de produits frais issus de circuit court et faits maison.

Entrées



Carpaccio de tomate Cœur de bœuf

Glace Cabécou, nid de roquette, sauce pesto et éclats de pistache.

11€

Timbal de rouget à la sétoise

Coulis de poivrons rouges.

12€

Carpaccio de bœuf

Copeaux de parmesan, roquette, sauce pesto.

12€

Tartare au saveurs du sud

Melon et tomate, jambon Serrano.

12€

Ceviche de daurade royale aux agrumes

Huile d'olive aux herbes.

14€

Gaspacho fraîcheur

Pastèque, poivron, oignon rouge, glace Burrata-Pesto.

10€

Plats



Tataki de thon aux sésames

Riz sauvage, sauce soja, gelée de citron au gingembre.

21€

Côte de bœuf 500G

Sauté de pommes de terre rattes, sauce au poivre, roquette.

35€

Burger Provençal

Steak de bœuf Charollais 180g, Cabécou, compotée d'oignons à la tapenade, tranche d'aubergine frite, tomates, pain brioché bio servi avec potatoes et roquette.

22€

Burger Végétal

Galette végétarienne, Cabécou, compotée d'oignons à la tapenade, tranche d'aubergine frite, tomate, pain brioché bio, potatoes, roquette.

21€

Pluma de porc

Déclinaison de carottes, sauce miel au thym.

23€

Tagliatelles fraîches aux gambas

Sauce crustacé.

20€

Filet de Bar

Polenta croustillante, poêlée de légumes de saison, sauce beurre blanc au Pastis.

22€

Salades



Salade César



Salade romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, œuf parfait, baguettine, bacon grillé, poulet pané, sauce César.

20€

Poké bowl Falafels ou Tataki de Thon



Base quinoa, fèves de soja, maïs, tomate cerises, chou rouge, avocat.

18€

Salade grecque



Tomates concombres olive Kalamata, feta, oignon rouge, sauce à l'huile d'olive, jus de citron vert.

18€

Desserts



Moelleux au chocolat



Glace pistache, chantilly

11€

Salade de fruits frais



Varie selon la saison

10€

Soupe de fraises



Sorbet citron vert

11€

Crème flambée



Saveur vanille et fève de tonka

11€

Brioche façon pain perdu



Ganache Gianduja, glace yaourt, coulis caramel beurre salé, chantilly

12€

Café gourmand



Déclinaison des desserts de notre carte, boisson chaude au choix

12€

Mochis glacés

Saveur coco, chocolat et mangue-passion

11€

La Trilogie de Fromage



Sélection de 3 fromages de la fromagerie de Manon "Carpentras"

12€

A tout heure



Croque-Monsieur



Planche de Charcuteries



Jambon cru, Coppa, Rosette, terrine de campagne servi avec salade verte

15€

20€

Planche de Fromages



Comté, Bleu, Chèvre servi avec salade verte

20€

Planche Mixte



26€

Desserts



Le Patio

BAR - RESTAURANT

Moelleux au chocolat Glace pistache, chantilly	11€
Salade de fruits frais Varie selon la saison	10€
Soupe de fraises Sorbet citron vert	11€
Crème flambée Saveur vanille et fève de tonka	11€
Brioche façon pain perdu Ganache Gianduja, glace yaourt, coulis caramel beurre salé, chantilly	12€
Café gourmand Déclinaison des desserts de notre carte, boisson chaude au choix	12€
Mochis glacés Saveur coco, chocolat et mangue-passion	11€
La Trilogie de Fromage, Sélection de 3 fromages de la fromagerie de Manon "Carpentras"	12€

Pour finir...

Rhums		Liqueurs	7€
Bacardi Carta Oro	8€	Bailey's	
Don Papa	9€	Limoncello	
Diplomatico	9€	Get 27 ou 31	
Mount Gay XO	12€	Manzana	
Zacapa	16€		
Eaux de vie	8€	Digestifs	
Mirabelle		Calvados	8€
Framboise		Armagnac VSOP	8€
Poire		Armagnac Hors d'Âge	9€
		Cognac Hennessy VSOP	10€
		Cognac Hennessy XO	14€
Spiritueux d'Avignon		Boissons chaudes	
Caraxès Manguin	13€	Irish Coffee	10€
Blend Rhum & Poire		Café Espresso	2.5€
Eau de vie Manguin	15€	Café long	2.5€
Poire Williams Barrel n°45		Cappuccino	3.5€
Oli'Gin Manguin	12€	Café crème	3.5€
Gin à l'huile d'olive		Thé	3.5€

MENU

P'tis Gourmets

15€

Jusqu'à 12 ans

Boisson

Sirop à l'eau

Choisis ton parfum préféré : grenadine, fraise, pêche, menthe, violette, citron...

Les plats des mini-chefs

Lasagnes de bœuf maison

Comme chez la mamma mais faite par notre Cheffe.

Dos de cabillaud

Un poisson tout doux, cuit avec amour servi avec des petits légumes

Poulet Crunchy

Des morceaux de poulet croustillants à plonger dans une sauce délicieuse servis avec potatoes

Coquillettes rigolotes

Avec **sauce tomate** pleine de soleil, ou juste un bon petit **morceau de beurre**, à toi de choisir

Le coin des douceurs

moelleux au chocolat

Trésor caché au coeur coulant, Miam!

Salade de fruits frais

Plein de couleurs, plein de vitamines, et toujours de la bonne humeur

Coupe de glace

Vanille, fraise, chocolat ou surprise du jour ?
Une boule, mille sourires !

