

## Menu A

Plat 1 (taille entrée) + plat 2  
*Dish 1 + dish 2*

28

## Menu B

Plat 1 (taille entrée) + plat 2 + dessert  
*Dish 1 + Dish 2 + dessert*

32


## Plat 1 / Dish 1

Les harengs marinés, pommes de terre à l'huile  
*Marinated herring filets with steamed potatoes*

15

La salade niçoise  
(Mesclun, thon, œufs, tomates, concombre, anchois, poivrons verts, oignons rouges, olives)  
*Local mixed salad with tuna, eggs, tomatoes, cucumber, anchovies, green sweet peppers, red onions and olives*


15

La salade aux toasts de chèvre chaud   
*Salad with toasts of goat cheese (honey and pesto toppings)*

15

La salade gourmande  
(Mesclun, magret de canard séché, toasts de foie-gras, tomates cerises, haricots verts, pignons, oignons rouges)  
*Green salad with dried duck breast, foie-gras toasts, cherry tomatoes, green beans, sprockets, red onions*

18

L'assiette provençale   
(Mesclun, pissaladière, poivrons et sanguins à l'huile, olives et tomates séchées, toasts de tapenade, de chèvre chaud, et de caviar d'aubergine)  
*Local salad with pissaladière (pizza with caramelized onions, anchovies and black olives), sweet peppers and mushrooms with olive oil, black olives and dried tomatoes, toasts with 3 different toppings: tapenade, goat cheese, and a thick purée of roasted eggplant*

18

Le foie-gras de canard mi-cuit, fait maison (+2euros dans un menu)  
*Homemade duck foie gras paté, served with toasts (+2euros in a menu)*

18

 Vegetarian

 Vegan option

## Plat 2 / Dish 2

Les ravioli à la ricotta et au basilic (sauce tomate ou pesto)  <i>Ravioli stuffed with ricotta cheese and basil (tomato or pesto sauce)</i>	15
Les ravioli du jour <i>Ravioli of the day</i>	16
Le tartare de bœuf (viande d'origine française, hachée minute), frites, mesclun <i>Homemade beef tartare, french fries, green salad</i>	18
L'entrecôte grillée (viande d'origine U.E), frites, mesclun <i>Grilled rib steak, french fries, green salad</i>	23
Le confit de canard du Sud-Ouest fait maison, pommes de terre sarladaises, mesclun <i>Homemade duck confit from the South-West, sarladaise potatoes, green salad</i>	21
Le magret de canard du Sud-Ouest, sauce au poivre vert, frites, mesclun <i>Duck breast from the South-West, green pepper sauce, french fries, green salad</i>	29



Toutes nos viandes sont accompagnées de mesclun et de frites  
*All meats are served with green salad and french fries*

## Desserts faits maison / Homemade desserts

La crème brûlée à la vanille <i>The famous crème brûlée (vanilla flavor)</i>	7
La tarte aux pruneaux <i>Prunes tart</i>	7
Le moelleux au chocolat <i>Hot chocolate cake fondant</i>	7
La tarte tatin, boule de glace vanille <i>Apple tart tatin with a scoop of vanilla icecream</i>	7
Le «tiramisu revisité» au thé vert et aux framboises <i>Tiramisu with matcha and raspberries</i>	7
L'assiette de fromages <i>The cheese plate</i>	10
Les glaces artisanales Chocolat, vanille, café, noisette, noix de coco, yaourt, fraise, framboise, cassis, poire, mirabelle, pistache, mangue, citron <i>Ice cream and sorbets</i> <i>Chocolate, vanilla, coffee, hazelnut, coconut, yogurt, strawberry, raspberry, blackcurrant, pistachio, mango, lemon</i>	3