

La Carte du Dîner

De 19h00 à 21h30

Nos Planches à partager

Charcuterie de taureau de Camargue / *Bull cold cuts from Camargue*

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.

25 EUROS

Charcuterie de taureau de Camargue et fromages Bio de la ferme Roumanille / *Bull cold cuts from Camargue and Organic cheese from Romanille farm*

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau,
tome fraîche de chèvre et de brebis.

Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese.

30 EUROS

Gourmande / Gourmet

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché, noix de taureau, tome fraîche
de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil
et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

*Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon
from Barthouil house and duck foie gras from south-west with espelette pepper.*

38 EUROS

Saumon fumé de la maison Barthouil / *Smoked Salmon from Barthouil house*

Planche de tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.

33 EUROS

Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / *Duck Foie Gras*

Le ballottin de 100 grammes de foie gras nature ou au piment d'Espelette,
chutney du moment et pain grillé

*100 grams of duck foie gras nature or with Espelette pepper,
chutney and grilled bread.*

30 EUROS

Assiette de trois fromages Bio de la ferme Roumanille

Three organic cheese from Romanille farm plate

Assortiment de fromages de chèvre et de brebis.

Assortment of goat and ewe cheese.

21 EUROS

Viandes régionales grillées :

Les 3 côtelettes d'agneau des Alpilles grillées

3 grilled local lamb cotlets

35 EUROS

Côte de cochon de la Crau grillée

Grilled pig chop from la Crau

33 EUROS

Bœuf Angus de Camargue / Angus beef from Camargue

- Le Tournedos grillé / *Grilled tournedos*

44 EUROS

- Le Faux-filet grillé / *Grilled striploin*

40 EUROS

- La côte à partager / *Prime rib to share*

82 EUROS

Sauce au choix : *moutarde, béarnaise ou poivre.*

Sauce of your choice : mustard, bearnaise or pepper.

Poissons à la plancha :

Filet de Loup / Sea bass filet

30 EUROS

Saint-Pierre / John dory fish

35 EUROS

Sauce au choix : *beurre blanc, vierge de tomates, olives, basilic.*

Sauce of your choice : white butter, tomatoes sauce, olives, basil.

Un accompagnement au choix pour votre viande ou votre poisson :

- Frites / Salade,

- Linguine,

- Pommes de terre grenaille confites à la graisse de canard, ail et aromates du jardin,

- Wok de légumes.

Side dish of your choice : French fries and salad, Linguines, preserved potatoes in duck grease or vegetables wok.

Nos pâtes

Gambas / King prawns

Linguines accompagnées de gambas sautées.

Linguine pasta with pan fried king prawns.

29 EUROS

Les Incontournables

Club Sandwich au saumon fumé de la maison Barthouil et frites

Club sandwich with smoked salmon from Barthouil house and French fries

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes and smoked salmon.

33 EUROS

Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites

Club sandwich with poultry red label and French fries

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet.

Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet.

31 EUROS

Salade Caesar / Caesar salad

Sucrose, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'arômes, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmesan, crispy bread and caesar sauce.

28 EUROS

Salade Caesar au saumon de la maison Barthouil / Salmon caesar salad

Sucrose, tomates, œuf label rouge, saumon fumé de la maison Barthouil, parmesan, croutons et sauce Caesar.

Salad, tomatoes, egg, smoked salmon from Barthouil house, parmesan, crispy bread and caesar sauce.

30 EUROS

Nos Récompenses

Les Fruits Rouges / Red Berries

Mousse yaourt parfumée coquelicot, eau de fraises.

Yogourt foam perfumed with poppy, strawberry water.

12 EUROS

La Chocolatée / Chocolate

Ganache montée caramel, citron vert et sauce chocolat.

Caramel and lime cream and chocolate sauce.

14 EUROS

La Violette / Violet

Pistache glacée, crémeux de violette et pain de Gênes.

Iced pistachio, violet cream and pain de Gênes biscuit.

13 EUROS

Assiette de glaces et sorbets / Ice Cream and sorbet plate

Pistache, chocolat, fraise, abricot, vanille.

Pistachio, chocolate, strawberry, apricot, vanilla.

12 EUROS

La Fraise / Strawberry

Soupe de fraises, brochette du moment et sorbet fraise.

Strawberry soup, fruit skewer and strawberry sorbet.

13 EUROS