

La Carte de l'Après-Midi

De 14h30 à 19h00

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 de 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.

*Assortment : 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 ballotin 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

Nos Accompagnements

Coupelle de frites / *French Fries*

8 EUROS

Coupelle de salade / *Salad*

8 EUROS

Les Incontournables

Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites
Club sandwich with poultry red label and french fries 31 EUROS

Ou au saumon fumé de la maison Barthouil
or smoked salmon from Barthouil house 33 EUROS

Pain de mie toasté, sucrine, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet ou saumon fumé.
Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet or salmon.

Salade César / Caesar salad

Sucrine, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates, parmesan, croutons et sauce Caesar
Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmegiano regiano, crispy bread and ceasar sauce. 28 EUROS

Salade César au saumon de la maison Barthouil / Salmon caesar salad 30 EUROS

Les tomates de couleurs / Coloured tomatoes

Burrata au lait de bufflone, pesto de basilic et vinaigre balsamique
Burrata with buffalo milk, basil pesto and balsamic vinegar 24 EUROS

Le Melon de Cavaillon / The Melon from Cavaillon

Carpaccio de melon, jambon ibérique Cebo de Campo, parmesan, tomates confites, basilic et vieux balsamique
Melon carpaccio, iberian ham, parmesan, preserved tomatoes, basil and old balsamic 27 EUROS

Nos pâtes

Gambas / King prawns

Linguines accompagnées de gambas sautées.
Linguine pasta with pan fried king prawns. 35 EUROS

Nos Récompenses

La Vanille / Vanilla

Crème brûlée à la cassonade, tuile croquante et glace vanille.
Creme brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream. 11 EUROS

Le Chocolat / Chocolate

Mousse caraïbe, cœur coulant caramel au beurre salé et glace cacao.
Caraïbe foam, heart of salted butter caramel and cocoa ice cream. 12 EUROS

La Fraïse / Strawberry

Soupe de fraïses, brochette du moment et sorbet mara des bois.
Strawberry soup, fruit skewer and mara sorbet. 12 EUROS

FRUITS DE MER

Plateau de l'écailler pour 2 personnes

12 huîtres Papin fines de claire, 4 Clams, 12 bulots,
12 crevettes prestiges, 12 langoustines, 1 torteaux

Creme brulee with brown sugar, crunchy biscuit, vanilla ice cream.

180 EUROS

Les Huîtres

Huîtres Papin n°3 les 12

42 EUROS

6 Huîtres Papin n°3, 6 Huîtres de Camargue n°3

43 EUROS

Caviar PETROSSIAN

Caviar Ossetra TSAR impérial 30 grammes, crème acidulées, blinis,
2 verres de 5cl de Wodka au Caviar

145 EUROS

Le Bar de Ligne

Le bar de ligne en croute de sel à partager pour 2 personnes

105 EUROS