

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 :

Côte de cochon de la Crau grillée

Grilled pig chop from la Crau

36 EUROS

Bœuf Angus de Camargue / Angus beef from Camargue

- L'Entrecôte 300gr / *Entrecote*
- La côte à partager / *Prime rib to share environ 1kg*
- Côte de Bœuf pour 1 personne 500gr / *Beef rib for 1 person 500gr*

41 EUROS

125 EUROS

65 EUROS

Sauce au choix : béarnaise ou poivre.

Sauce of your choice : bearnaise or pepper.

Poissons à la plancha :

Filet de Loup / Sea bass filet

30 EUROS

Sauce au choix : vin blanc, vierge de tomates aux olives et basilic.

Sauce of your choice : white wine, tomatoes sauce with olives and 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.

35 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, mayonaise, 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, mayonaise, egg, tomatoes, poultry fillet.

31 EUROS

Salade César / Caesar salad

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

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

28 EUROS

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

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

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

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 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

3 parfums au choix : Pistache, chocolat, fraise, abricot, vanille.

3 flavors of your choice : 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

SUGGESTIONS

Les Huîtres

Huîtres n°3 les 12 (Selon arrivage)

42 EUROS

6 Huîtres n°3, 6 Huîtres n°3 (Selon arrivage)

43 EUROS

Caviar PETROSSIAN

Caviar Ossetra TSAR impérial 30 grammes, crème acidulée, blinis,
2 verres de 5cl de Vodka au Caviar

145 EUROS

Bar bio à partager pour 2 personnes

62 EUROS

Tellines en persillade la ration

19 EUROS