

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

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

Nos Entrées

La Daurade /Sea Bream

En ceviche au lait de coco et fruits exotiques, roquette et vinaigrette acidulée.

In ceviche with coconut milk and exotic fruits, salad and sour vinaigrette.

21 EUROS

Les Œufs bio / Egg

Mimosa à la truffe d'été, chips de pain et jeunes pousses.

Deviled egg with truffle, bread chips and salad.

17 EUROS

Viandes régionales

L'agneau des Alpilles / Lamb from Alpilles

La Souris confite 8 heures,

écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de Calanquet.

Lamb shank confit, mashed potatoes, with olive oil from le Calanquet.

38 EUROS

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*

41 EUROS

- La côte à partager / *Prime rib to share environ 1kg*

125 EUROS

Sauce au choix : béarnaise, poivre. Roquefort

Sauce of your choice : bearnaise or pepper.

Poissons à la plancha :

Filet de Loup Bio du Frioul / 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

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