

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir

Le midi de 12h à 13h30

Our team is happy to welcome you for the lunch until 12PM to 1.30PM

Avec un menu du marché uniquement le midi

Set menu, lunch only

Entrée / plat OU Plat / dessert 49€

Entrée / Plat / Dessert 65€

CANTO CIGALO

Cuisine provençale & méditerranéenne

Toute notre équipe est heureuse de vous accueillir

Le soir de 19h à 21h30

Our team is happy to welcome you

For the dinner until 7PM to 9.30PM

CARTE DU SOIR UNIQUEMENT

DINER A LA CARTE ONLY

Pour commencer / To start

Le poulpe «du grau du roi»
Grillé, comme une salade César
Grilled octopus from Grau-du-Roi
Grilled, same of Caesar
23€

La bouillabaisse «borgne»
Typiquement provençale
"Borgne" bouillabaisse
Typically Provençal
18€

Les escargots de Mollégès
Façon meurette «ah quand j'étais petit»
Snails from Mollégès
Meurette-style, "ah, when I was a child"
25€

La burrata des pouilles
Jambon San Daniele et truffe d'ici
Burrata from Puglia
San Daniele ham and local truffle
29€

Le traditionnel pâté en croûte
Volaille, moutarde au moût de raisin
Traditional pâté en croûte
Poultry, grape-must mustard
21€



Prix en € net TTC inclus / Price in Euros VAT included

Risotto carnaroli
Crémeux, parmesans de vache rousse et truffe mélanosporum
Carnaroli risotto
Creamy red cow parmesans and melanosporum truffle
39€

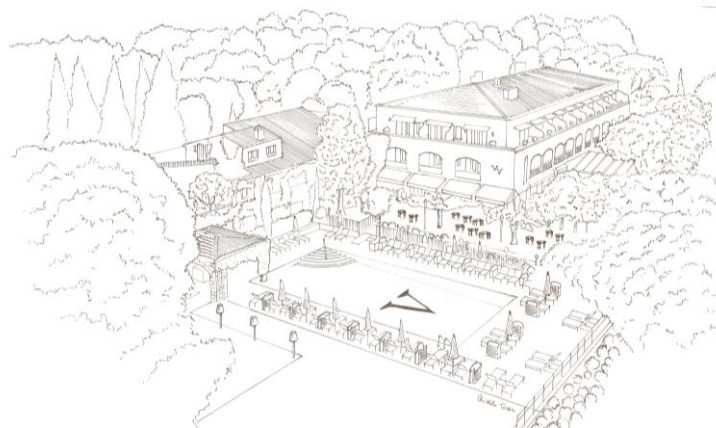
Plat tradition aux grés des envies du chef
Traditional dish from the chef

Nos Poissons / Our fish

Les encornets rouges
Juste saisie à l'huile d'olive
Salsa verde d'herbes fraîches
The red squids
Just searing with olive oil
Salsa verde of fresh herbs
35€

Le loup de méditerranée
juste saisie, jus vert condimenté
The Mediterranean Sea bass
Lightly seared, seasoned green jus
42€

Le rouget à la flamme
piperade de piquillos et huile d'olive mûrie
Flame-grilled red mullet
Piquillo pepper piperade and matured olive oil
39€



Nos Viandes / Our meat

La souris d'agneau des Alpilles
Confites, jus à la bière de Provence et sauge
Lamb shank from the Alpilles
Confit, with Provence beer jus and sage
39€

Le pigeon de Sarrians
En deux cuisson le coffre rôtie la cuisse confite
Jus au vieux balsamique
The pigeon from "Sarrians"
In two ways, the roasted chest and candied thigh
Juice with old balsamic
45€

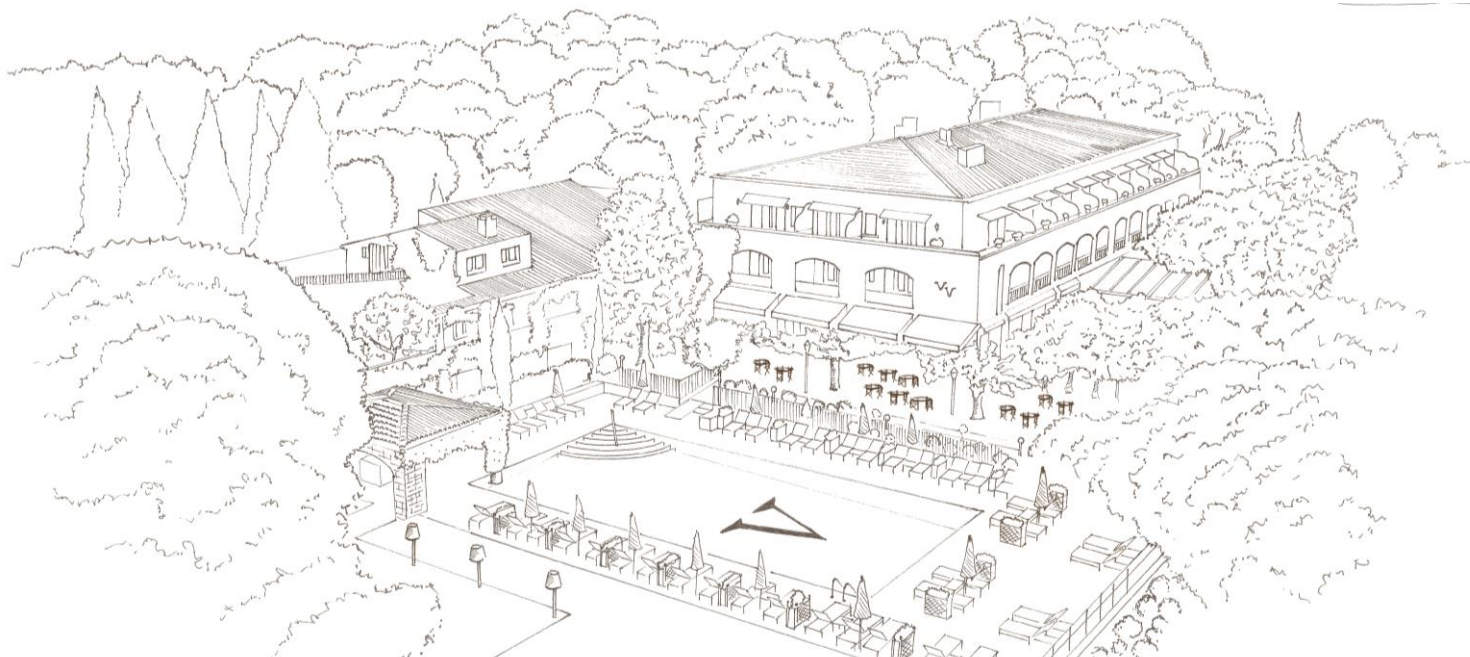
Le filet de bœuf
Rôti en cocotte échalotes confites, jus réduit
(supplément rossini 7€)
Beef fillet
Pot-roasted, confit shallots, reduced jus
(Rossini supplement: 7 €)
47€

Nos garnitures / Side dish

Panisse de pois chiche / Chickpea panisse
Gnocchi de pomme de terre en barrigoule / Potato gnocchi and artichoke
Légumes d'hiver / Winter vegetables
Pois chiche bio à la provençal / Provencal organic chickpeas
Mousseline de pomme de terre (avec truffe supplément 7€) / Potato mousseline (supplement
truffle 7€)

Garniture supplémentaire 8€ / Side dish supplement 8€

Prix en € TTC



L'entracte

Chariot de fromages / Cheese trolley
Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur
From Lou Canesteou, local cheesemaker
21€

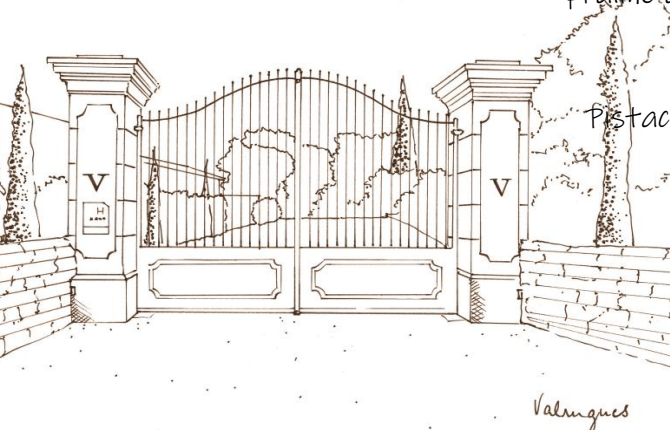
Pour terminer / To finish

Le baba à partager
Mandarine, crémeux citron noir
Crème d'Isigny à la vanille de Madagascar
Baba to share
Mandarin, black lemon crémeux
Isigny cream with Madagascar vanilla
45€

Le choux chocolat
Crémeux Hukambi 53%, cœur caramel
Sauce cacao
Chocolate choux
Hukambi 53% chocolate crémeux, caramel center
Cocoa sauce
16€

Le soufflé
au grand marnier
Sorbet à l'orange sanguine
Soufflé
With Grand Marnier
Blood orange sorbet
19€

La pistache
praliné à la pistache mousse fontainebleau
Emulsion au fromage blanc
Pistachio
Pistachio praline, Fontainebleau mousse
White cheese emulsion
19€



Prix en € net TTC inclus / Price in Euros VAT included