

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 dinner from 7PM to 9.30PM

CARTE DU SOIR UNIQUEMENT

DINER A LA CARTE ONLY

Pour commencer / To start

Asperges vertes de Provence

Au naturel, œuf de poule bio, pistou à la pistache et roquettes

Green asparagus from Provence

Served simply with organic egg, pistachio pesto and arugula

21€

Salade César

Volaille croustillante, pancetta, parmesan, sauce anchois et basilic

Cesar salad

Crispy chicken, pancetta, Parmesan, anchovy and basil dressing

19€

Ravioles ricotta citron

Crème de jeune pousses et râpé de poutargue

Ricotta and Lemon Ravioli

Cream of Baby Greens with Grated Bottarga

20€

Burrata des pouilles

Petits pois, lard croustillant et gressin au romarin

Burrata from Puglia

Green peas, crispy bacon, and rosemary breadstick

24€

Vitello tonnato

Fines tranches de veau cuit, sauce thon et câpres

Vitello tonnato

Thin slices of cooked veal with tuna and caper sauce

22€

Risotto aux légumes verts de printemps

Pistou et straciatella

Risotto with spring green vegetables

Pesto and straciatella

35€

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

Nos poissons / Our fish

Encornets rouges

Salsa verde d'herbes fraîches

Red squid

Fresh herb salsa verde

38€

Dos loup de Méditerranée

Sauce vierge

Mediterranean Sea bass

Seasoned green jus

39€

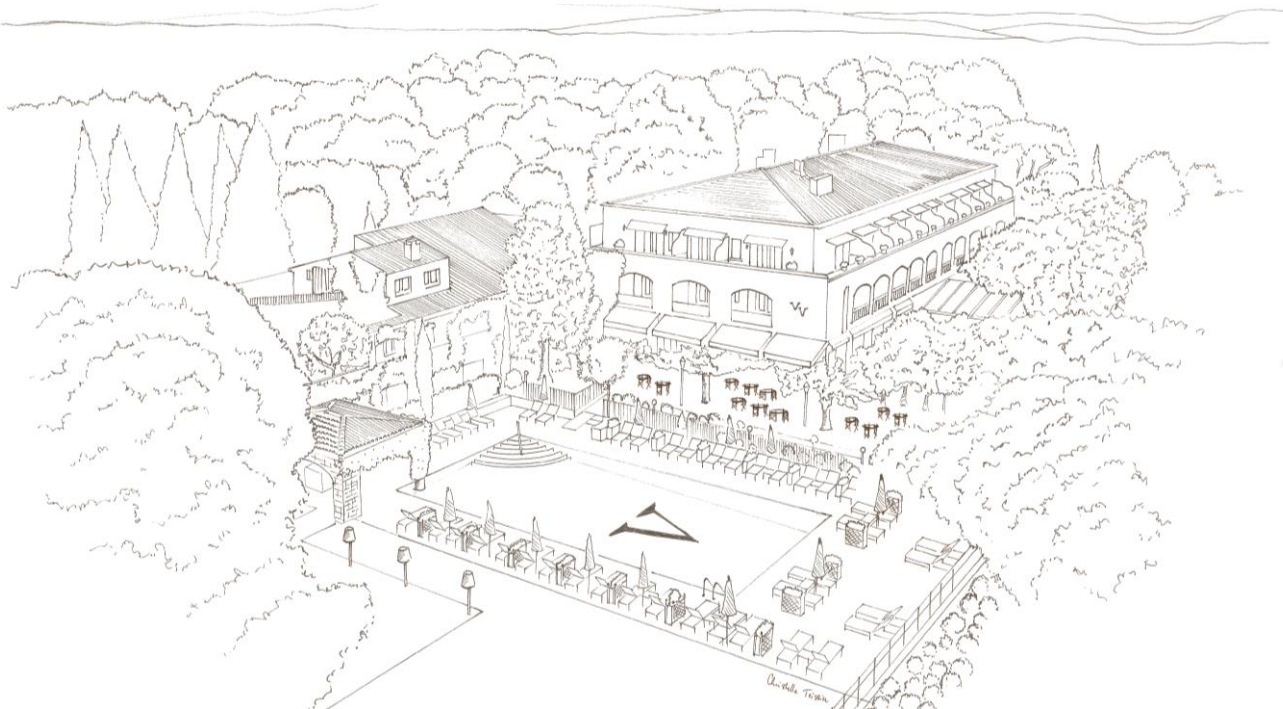
Thon rouge du Grau-du-Roi

Juste grillé, praliné cacahuète et gingembre

Red tuna from Le Grau-du-Roi

Lightly grilled, peanut and ginger praline

41€



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

Nos viandes / Our meat

Suprême de volaille d'Eyragues

Jus crémé aux morilles

Chicken breast from Eyragues

Creamed morel sauce

39€

Epaule d'agneau des Alpilles

Confite, salade printanière et jus à la sarriette

Lamb shoulder from the Alpilles

Confit, spring salad, and savory jus

41€

Le filet de bœuf

Moelle et jus réduit

(supplément rossini 7€)

Beef fillet

Bone marrow and reduced jus

(Rossini supplement: 7 €)

43€

Nos garnitures / Side dishes

Asperges blanches à l'ail des ours / White asparagus and wild garlic

Gnocchi de pomme de terre en barigoule / Potato gnocchi and artichoke barigoule style

Polenta crémeuse à la provençale / Creamy Provençal-style polenta

Pommes de terre mitrailles au beurre persillé / Baby potatoes with parsley butter

Petits pois carottes à la française / French-style peas and carrots

Garniture supplémentaire 8€ / Side dish supplement 8€



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

L'entracte / Interlude

Chariot de fromages

Sélection de chez Lou Canesteou, fromager affineur

Cheese trolley

From Lou Canesteou, local cheesemaker

21€

Desserts / To finish

Baba à partager

Fruits de saison

crème d'Isigny à la vanille de Madagascar

Baba to share

Seasonal fruit

Isigny cream with Madagascar vanilla

45€

Le chou chocolat

Crèmeux Hukambi 53%, cœur caramel

sauce cacao

Chocolate chou

Hukambi 53% chocolate cream, caramel center

cocoa sauce

16€

Soufflé au Grand Marnier

Sorbet à l'orange sanguine

Grand Marnier soufflé

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