

# FORMULE BISTROT – ETE 2020

## LES ENTREES / STARTERS

### **L'Anchoïade provençale / Provençal anchoïade**

Accompagnée de ses légumes d'été crus et œuf dur.

*Served with raw summer vegetables and hard-boiled egg.*

18 EUROS

### **Le Melon de pays / The local melon**

Accompagné de jambon de Parme.

*Served with Prosciutto from Parma.*

20 EUROS

### **Les Tomates de couleur / Multi-coloured tomatoes**

Mozzarella di Bufala, basilic, vinaigre balsamique.

*Mozzarella di Bufala, Basil, balsamic vinegar.*

24 EUROS

### **La salade de Poulpe / Octopus salad**

Mariné aux herbes, fenouil, concombre, menthe, poivrons rouges, fêta.

*Marinated with herbs, fennel, cucumber, mint, red pepper, feta cheese.*

24 EUROS

### **La salade César / The caesar salad**

Volaille, croûtons, parmesan, tomate, anchois, œuf dur.

*Poultry, croutons, parmesan, tomato, anchovies, hard-boiled egg.*

24 EUROS

## LES PLATS / MAIN COURSES

### **La Pêche du jour / Fish of the day**

Cuit à la plancha, légumes confits à l'huile d'olive, sauce vierge.

*Seared, candied vegetables with olive oil, virgin sauce.*

Prix selon arrivage

### **Les légumes d'été / Summer vegetables**

Assiette de légumes variés aux herbes.

*Assorted plate of vegetables with herbs.*

22 EUROS

### **Les Gambas / The king prawns**

Servies en brochette, melon et pastèque snackés au sésame, quinoa de légumes servi froid.

*Served in skewer, melon and watermelon snacked with sesame, vegetables quinoa served cold.*

32 EUROS

### **Le tartare de Bœuf charolais / Charolais beef tartar**

Assaisonné par nos soins, frites de patates douces et salade.

*Homemade seasoning, sweet potato fries and salad.*

28 EUROS

# FORMULE BISTROT – ETE 2020

## **L'Entrecôte de bœuf / *Beef rib steak***

Grillée, frites, sauce béarnaise.

*Grilled, French fries, béarnaise sauce.*

28 EUROS

## **Le club sandwich / *The club sandwich***

Volaille, pommes allumettes.

*Poultry, french fries.*

30 EUROS

## **LE FROMAGE / CHEESE**

Assiette de fromages frais & affinés par un Meilleur Ouvrier de France.

*Fresh & aged cheese plate by a Meilleur Ouvrier de France.*

14 EUROS

## **LES DESSERTS / DESSERTS**

### **La Framboise / *Raspberry***

Le tiramisu aux éclats de spéculoos, framboise pépins et son sorbet.

*Tiramisu with speculoos, raspberry seeds and sorbet.*

14 EUROS

### **Le Chocolat / *Chocolate***

Cornet renversé au chocolat parfumé Gianduja et griottes, sauce pralinée, glace vanille croquante.

*Reversed cone with chocolate flavoured Gianduja and cherries, praline sauce, crunchy vanilla ice cream.*

14 EUROS

### **Café gourmand / *Café Gourmand***

Brochette de nos vergers, thé glacé pêche verveine, financier de fruits rouges, sorbet abricot.

*Skewer from our orchards, peach and verbena iced tea, red fruits financier and apricot sorbet.*

16 EUROS

### **Assiette de fraises de nos vergers / *Plate of strawberries from our orchards***

Nature ou au sucre.

*With or without sugar.*

12 EUROS

### **La Pavlova / *Pavlova***

Croustillant meringué, harmonie de fruits rouges, nuage vanillé, fraîcheur mentholée.

*Crunchy meringue, harmony of red fruits, cloud of vanilla, mentholated freshness.*

12 EUROS