

Ba che to

NOS ARTISANS

OUR PRODUCERS

Charcuterie de porc

Pork charcuterie

DOMAINE CHEZ SYLVAIN MENEAUD (84)

Charcuterie de sanglier

Wild boar charcuterie

DOMAINE LES BAUMES (13)

Fruits et légumes

Fruits and vegetables

LA CORRÉE (84)

Pain

Bread

BOULANGERIE LES SAVEURS DE GUILLAUME (13)

Fromages

Cheeses

FERME MORARD (84)

Viandes

Meat

DOMAINE DU COULETON (84)

Micro-pousses

Microgreens

MARION REDER (84)

METS

- Focaccia grillée, crème de courgette épicée, houmous de betterave et ricotta fouettée à l'ail des ours **17 €**
Grilled focaccia, spiced zucchini cream, beetroot hummus, whipped fresh cheese with wild garlic
- Cromesquis de carotte nouvelle, miel, cumin et crème de pois chiche au citron **14 €**
Baby carrot cromesquis, honey, cumin and lemon chickpea cream
- Artichauts poivrade, parmesan et amandes **15 €**
Baby artichokes, parmesan, almonds
- Poulpe aux agrumes **17 €**
Citrus-flavoured octopus
- Frites de panisse, mayonnaise épicée **9 €**
Fried chickpea chips, spiced mayonnaise
- Charcuteries régionales **22 €**
Regional cold cut platter
- Fromages des Commissions **19 €**
Cheese from Les Commissions
- Chèvre frais, huile d'olive, miel, thym, citron et vinaigre de cidre **14 €**
Fresh goat cheese, olive oil, honey, thyme, lemon and cider vinegar
- Velouté d'oignons nouveaux, thym, noisettes **14 €**
Spring onion velouté, thyme and hazelnuts
- Asperges brûlées, crème de noix de cajou et vinaigrette citron **12 €**
Grilled asparagus, cashew nuts cream and lemon vinaigrette
- Salade de fenouil grillé, orange et olives **12 €**
Grilled fennel salad, orange and olives
- Roquette, huile de noisette **6 €**
Arugula, hazelnut oil
- Tagliatelles fraîches, épinards, morilles et parmesan **16 €**
Fresh tagliatelle, spinach, morel and parmesan
- Risotto de petit épeautre, petits pois, cèpes et estragon **15 €**
Einkorn risotto, peas, porcini mushrooms and tarragon

METS MIBRASA

- 22 € Épaule d'agneau, épices
Lamb shoulder, spices
- 22 € Pièce du boucher, sauce aux herbes fraîches et câpres
Butcher's cut, fresh herbs and capers sauce
- 22 € Poisson méditerranéen, tomates, olives et pignons
Mediterranean fish and sauce vierge
- 22 € Pavé de thon, citron et fenouil
Tuna steak, lemon and fennel
- 22 € Gambas, mayonnaise à l'ail et piment doux
King prawns, garlic and mild chilli mayonnaise
- 22 € Encalat au lait de brebis, ail confit et zaatar
Sheep's milk encalat cheese, confit garlic and zaatar
- 22 € Légumes de saison
Seasonal vegetables
- 16 € Courgette jaune, quinoa, légumes d'été et basilic
Yellow zucchini, quinoa, summer vegetables and basil



METS SUCRÉS

- Mousse au chocolat & gourmandises **SOLO 11 €**
Chocolate mousse & sweets **DUO 18 €**
- Île flottante, noisettes **12 €**
Floating island, hazelnuts
- Brioche perdue, cerise, chocolat **12 €**
French toast style brioche, cherry, chocolate
- Crumble poire, romarin, crème montée **12 €**
Pear crumble, rosemary, whipped cream
- Cheesecake, framboise-citron vert **12 €**
Raspberry and lime cheesecake
- Tarte chocolat, nougatine d'amande, caramel beurre salé **14 €**
Chocolate tart, almond nougatine, salted caramel
- Fraises, crème montée au basilic **14 €**
Strawberries, basil flavoured whipped cream
- Glaces et sorbets de La Maison Ravi **1 BOULE / SCOOP 3 €**
Ice creams and sorbets from Maison Ravi **2 BOULES / SCOOPS 5 €**
3 BOULES / SCOOPS 7 €
- Huile d'olive & pignons, lavande & miel, fleur d'oranger, framboise,
citron, agrumes & verveine, café, pistache, caramel, amande
*Olive oil & pine nut, lavender & honey, orange blossom, raspberry,
lemon, citrus fruits & verbena, coffee, pistachio, caramel, almond*



AVEC LES METS SUCRÉS

Cafés, torréfiés par Lomi *Coffees, roasted by Lomi*

- 3€ Espresso, noisette, allongé
Espresso, macchiato, lungo
- 4€ Latte, cappuccino
Coffee latte, cappuccino

Thés, par Thé Bon Thé Bio *Teas by Thé bon Thé bio*

- 5€ Thés noirs – *Black teas*
Roi Earl Grey, Breakfast, Darjeeling
- 5€ Thés verts – *Green teas*
Citron détox, jasmin, Sencha, menthe royale
- 5€ Infusions – *Herbal teas*
Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée

Digestifs provençaux - 4 cl *Provençal liqueurs*

- 7€ Versinthe 20 ans
- 8€ Liqueur douce mi-poire mi-cognac
- 8€ Liqueur farigoule, thym
- 10€ Liqueur de lavande
- 17€ Liqueur de clémentine corse
- 17€ Liqueur de citron bergamote

Liqueurs & digestifs - 4 cl *Liqueurs & digestifs*

- 6€ Limoncello du Moulin
- 14€ Cognac Martel VSOP
- 16€ Cognac Rémy Martin Accord Royal 1738
- 15€ Armagnac | Château Arton La Réserve



La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets, service et taxes compris.
The allergen list is available upon request. Net prices, service and taxes included.