

APÉRO

Saucisson
du moment entier
10⁰⁰

Friture d'éperlans & aioli
5⁰⁰

Pépites d'encornets
en persillade
10⁰⁰

Entrées

Salade César 18 ⁵⁰
<i>Salade, poulet pané, tomates, olives, croûtons, parmesan et sauce César</i>	
Salade Camembert pané 18 ⁵⁰
<i>Salade, Camembert pané, tomates</i>	
Salade Norvégienne 18 ⁵⁰
<i>Salade, saumon fumé, tomates, citron</i>	
Burrata crémeuse et tomates anciennes 15 ⁰⁰
Carpaccio de bœuf (70 gr) 12 ⁵⁰
Terrine de poissons « maison », sauce cocktail 13 ⁰⁰

* À la carte, les salades sont servies en version salades repas



Tagliatelles fraîches & parmesan

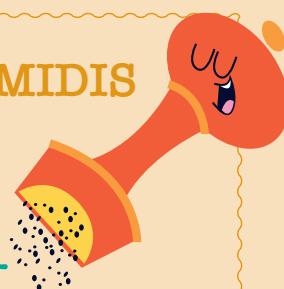
Fruits de mer 16 ⁵⁰
Roquefort 17 ⁵⁰
Pesto, saumon et crevettes (décortiquées) 18 ⁵⁰

Poissons

Seiche entière en persillade 26 ⁰⁰
Truite fraîche « aux amandes » pêchée dans notre vivier de la Sorgue 27 ⁰⁰
Le poisson du moment	.. voir ardoise

TOUS LES MIDIS

MENU PESCA



Une entrée

Une tagliatelle
ou un poisson ou une viande

Un dessert
ou une coupe glacée

Au choix dans la carte

39⁵⁰

TOUS LES JOURS, JUSQU'À 13 H 30
sauf week-end et jours fériés

MENU BISTROT

Plat en direct 16 ⁵⁰
Entrée + plat 19 ⁵⁰
Plat + dessert* 19 ⁵⁰
Entrée + plat + dessert* 24 ⁵⁰
Verre de vin 3 ⁰⁰

Consultez nos ardoises du jour



L'ENCAISSEMENT DES ADDITIONS SE FAIT À TABLE

Si vous savez que vous êtes allergique ou souffrez d'un intolérance à un aliment, merci de nous en informer lors de la commande
Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est à disposition sur votre demande.

Viandes

Souris d'agneau et son jus court au porto 28 ⁰⁰
Sauté de joues de porc à la provençale 20 ⁰⁰
La « pièce » du boucher avec frites et salade	voir ardoise
La viande du moment	voir ardoise
Bol de frites 5 ⁰⁰
Bol de salade verte 4 ⁵⁰
Sauce roquefort, persillade ou poivre 3 ⁰⁰

Tous nos plats sont accompagnés
d'une garniture du moment

TOUS LES VENDREDIS
MIDI ET SOIR

AÏOLI DU CHEF



TOUS LES SAMEDIS
MIDI ET SOIR

MOULES marinières à la crème & FRITES

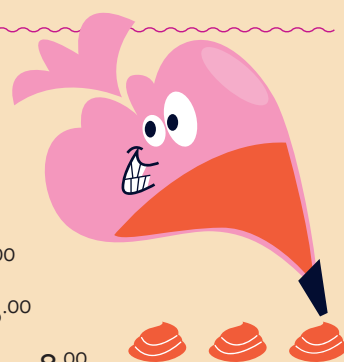
18⁰⁰



Desserts

Assiette de Saint-félicien (lait entier de vache)	... 8 ⁰⁰
Île flottante* 8 ⁰⁰
Tarte de saison* 8 ⁰⁰
Mousse au chocolat* 8 ⁰⁰
Café gourmand (+2 ⁵⁰ Menus) 12 ⁵⁰

Assortiment de nos 3 desserts, crème fouettée et expresso



Coupes Glacées

Vanille, café, chocolat, fraise, rhum-raisin,
pêche, noix-de-coco, poire, pistache,
cerise, cassis, framboise, citron vert,
caramel beurre salé, menthe-chocolat,
ananas, fruits de la passion, nuty, noix.

Pêche melba 9⁵⁰

1 boule vanille, 1 boule pêche,
amandes grillées, coulis de fruits rouges,
pêche fruit, crème fouettée

Poire belle Hélène

1 boule vanille, 1 boule poire, poire fruit,
sauce chocolat, crème fouettée

Café liégeois 9⁵⁰

2 boules café, vrai café, crème fouettée

Chocolat liégeois 9⁵⁰

2 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Colonel 13⁰⁰

3 boules citron vert, vodka



MENU PITCHOU

(moins de 12 ans)

Nuggets de poulet
ou pépites d'encornet
& frites

Glace
Pusch up
Haribo

13⁰⁰



L'ENCAISSEMENT DES ADDITIONS SE FAIT À TABLE

Les chèques ne sont pas acceptés, les tickets-restaurants digital et les CB sont tolérés... l'espèce est la bienvenue !
Taxes & service compris - Tous nos prix sont en euros - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

APERERO

Whole

sausage of the moment
10.00

Fried smelt & aioli 5.00

Squid nuggets with parsley
10.00

Starters

Cesar salad 18.50 Salad, breaded chicken, tomatoes, olives, croutons, parmesan and Caesar sauce

Breaded Camembert salad 18.50
Salad, breaded Camembert, tomatoes

Norwegian Salad 18.50
Salad, smoked salmon, tomatoes, lemon

Creamy burrata and heirloom tomatoes 15.00

Beef carpaccio (70 gr) 12.50

"Homemade" fish terrine, cocktail sauce 13.00

***A la carte, salads are served as meal salads**



Fresh tagliatelle & parmesan

Seafood 16.50

Roquefort 17.50

Pesto, salmon and
shrimp (peeled) 18.50

Pisces

Whole cuttlefish with parsley 26.00

Fresh trout "with almonds" 27.00 fished in our Sorgue
fishpond

The fish of the moment see slate

EVERY LUNCHTIME

MENU PESCA



An entrance

Tagliatelle or fish or
meat

A dessert or
ice cream sundae

Choose from the menu

39.50

EVERY DAY, UNTIL 1:30 p.m. except weekends
and public holidays

BISTRO MENU

Live dish 16.50

Starter + main course

19.50 Main course + dessert* 19.50

Starter + main course + dessert* . 24.50

Glass of wine 3.00

Check out our daily slates



COLLECTION OF ADDITIONS IS DONE AT THE TABLE If you know

that you are allergic or suffer from an intolerance to a food, please inform us when ordering Our recipes may contain major allergens (EU regulation no. 1169/2011), the list of which is available upon your request.

Meats

Lamb shank and port juice 28.00
Provençal-style pork cheek stir-fry 20.00
The butcher's "room" with fries and saladsee slate	
The meat of the moment	see slate
Bowl of fries 5.00
Bowl of green salad 4.50
Roquefort sauce, parsley or pepper 3.00

All our dishes are accompanied with a garnish of the moment

EVERY FRIDAY
NOON AND NIGHT

AIOLI OF THE CHIEF



16.50

EVERY SATURDAY
NOON AND NIGHT

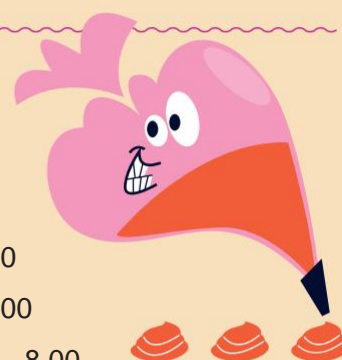
MUSSELS striped sailor tops with cream & FRIES



18.00

Desserts

Plate of Saint-Félicien . . .	8.00
(whole cow's milk)	
Floating island* 8.00
Seasonal pie* 8.00
Chocolate mousse* 8.00
Gourmet coffee (+2.50 Menus)	12.50
Assortment of our 3 desserts, whipped cream and espresso	



Ice Cream Sundaes

Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, rum-raisin, peach, coconut, pear, pistachio, cherry, blackcurrant, raspberry, lime, salted butter caramel, mint-chocolate, pineapple, passion fruit, nutty, walnuts.

Peach Melba 9.50

1 scoop of vanilla, 1 scoop of peach, toasted almonds, red fruit coulis, peach fruit, whipped cream

Pear beautiful Hélène

1 scoop of vanilla, 1 scoop of pear, pear fruit, chocolate sauce, whipped cream

Liège coffee 2

scoops of coffee, real coffee, whipped cream

Liège chocolate 2

chocolate balls, chocolate sauce, whipped cream

Colonel 3

scoops of lime, vodka



MENU PITCOU (less than 12 years)

chicken nuggets
or squid nuggets
& fries

Ice
Push up
Haribo

13.00



CASHING OF ADDITIONS IS DONE AT THE TABLE

Checks are not accepted, digital meal vouchers and credit cards are tolerated... cash is welcome!
Taxes & service included - All our prices are in euros - Alcohol abuse is dangerous for your health. To consume with moderation.