

À PARTAGER

TO SHARE

Sélection d'Entrées du Chef

Foie Gras de Canard

Tartelette de Chèvre

Crabe aux Fines Herbes

Duck Foie Gras, Goat Cheese Tartelet, Crab with Herbs

28 €

Jambon Bellota

Cinco Jotas 80gr

Jamon de Bellota Cinco Jotas

38 €

ENTRÉES

STARTERS

Crème de Butternut

Oeuf parfait, Noisettes Torréfiées

Butternut Cream, Perfect Egg, Roasted Hazelnut

12 €

Foie Gras de Canard

Poire au Vin et Quatre Épices

Duck Foie Gras, Wine Pear, Four Spices

14 €

Tartelette de Chèvre

Oignons Confits au Romarin

Goat Cheese Tartelet, Confit Onion with Rosemary

15 €

Crabe aux Fines Herbes

Quinoa et Brunoise de Choux Fleurs

Crab with Herbs, Quinoa, Cauliflower

16 €

LES POISSONS

FISH

Ombrine Cuit sur la Peau

Brocolis et Crème d'Anchois

Corb Fish Roasted over the Skin, Broccoli, Anchovy Cream

24 €

Cabillaud Rôti

Courge et Shiitake

Roasted Cod, Squash and Shiitake

26 €

Saint Jacques

Poireaux étuvée au Beurre, Risotto au Parmesan

Scallop, Leek Cooked with Butter, Parmesan Risotto

32 €

LES VIANDES

MEAT

Pluma Ibérique Poêlée

Tajine de Légumes aux Épices

Iberian Pluma, Vegetable Tagine with Spices

28 €

Côte de Veau Gratinée à la Fleur de Thym

Gnocchis et Jus Corsé

Grilled Veal Chop Thyme Flower topping,

Gnocchi and full-bodied Jus

32 €

Filet de Bœuf Cuit au Sautoir

Frites de Panisse au Thym du Col de Vence, Carotte Fane, Oignons Confits

Pan Seed Beef Tanderloin, Chickpea Fries with Thyme from the Col de Vence,

Carrots, Onions Confits

36 €

Suprême de Volaille Rôti

Purée Maison à la Truffe d'Automne

Roasted Chicken Breast, Homemade Fall Truffle Puree

26 €

SALADES

SALADS

Caesar

Poulet Croustillant

Caesar with Crispy Chicken Breast

21 €

Caesar

Saumon Fumé

Caesar with Smoked Salmon

22 €

Roquette et Parmesan

Huile d'Olive et Citron

Arugula and Parmesan Cheese

16 €

TARTARES

TARTARE

Accompagnés de Frites et de Salade.

Served with French Fries and Salad.

Saumon

Pomme Granny Smith

Salmon, Granny Smith Apple

24 €

Thon

Soja et Citron Vert

Tuna, Soy and Lime

26 €

Bœuf

Traditionnel Assaisonné par nos Soins

Homemade Seasoned Beef

22 €

M BURGER

M BURGER

Accompagné de Frites et de Salade.

Served with French Fries and Salad.

Bœuf

Pomme Paillason, Tomme de Montagne,

Sauce Échalote Vin Rouge

Beef, Potatoes, Mountain Cow Cheese,

Shallot sauce, Red Wine

24 €

PÂTES & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Linguine au Saumon

Linguini with Salmon

24 €

Risotto à la Truffe d'Automne

Fall Truffle Risotto

32 €

Ravioli Artichaut

Parmesan et crème de Ciboulette

Artichoke ravioli, Parmesan and chives cream

22 €

FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

Pour le Déjeuner uniquement, sauf Week-end et Jours Fériés.

Only for Lunch, except on Weekend and Holidays.

Suggestion du Jour

Daily Suggestion

18 €

Entrée à la carte & Plat du Jour

Starter from the menu & Daily Suggestion

26 €

Plat du Jour & Dessert au Choix

Daily Suggestion & Dessert

24 €

Entrée à la Carte + Plat du Jour + Dessert au Choix

Starter, Daily Suggestion & Dessert

32 €

FROMAGES

CHEESES

Sélection du Chef de Fromages Affinés

Chef's Cheeses Selection

12 €

DESSERTS

DESSERTS

Votre Pâtisserie au Choix dans la Sélection

Dessert of the Showcase

10 €

LA CAVE À VIN

CHAMPAGNE À LA COUPE

	12 cl
La coupe de Champagne Brut	17 €
La coupe de Champagne Rosé	21 €
La Piscine de Champagne	19 €

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

	15cl
Château Reillanne Tradition - 2019 - AOC Côtes de Provence	8 €
Domaines Ott - Clos Mireille - 2019 - AOC Côtes de Provence	12€
Pierre Luneau-Papin - 2018 - AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	9 €
La Cour des Dames - 2019 - IGP Pays d'Oc	12 €
Château Lafaurie Peyragey - 2015 - AOC Sauternes	17 €

VINS ROSÉS

	15cl
Château Reillanne Tradition - 2020 - AOC Côtes de Provence	8 €
Domaines Ott - Château de Selle - 2020 - AOC Côtes de Provence	12 €

VINS ROUGES

	15cl
La Cour des Dames - 2019 - IGP Pays d'Oc	8 €
Domaines Ott - Château de Selle - 2017 - AOC Côtes de Provence	12 €
Château Clauzet - 2015 - AOC Bordeaux St Estéphe	13 €

LA CHAMPAGNE

	75 cl
Collet	
<i>Brut - 12.5 %</i>	79 €
Taittinger	
<i>Brut Réserve - 12.5 %</i>	95 €
<i>Rosé Prestige - 12.5 %</i>	125 €
Piper Heidsieck	
<i>Brut - 12.5 %</i>	85 €
<i>Brut - 12.5 % - Magnum</i>	162 €
Billecart Salmon	
<i>Brut Réserve - 12%</i>	90 €
<i>Rosé - 12%</i>	140 €
Perrier Jouët	
<i>Grand Brut - 12.5 %</i>	95 €
<i>Grand Brut - 12.5 % - Magnum</i>	182 €
Roederer	
<i>Rosé - 2013 - 12 %</i>	130 €
<i>Brut Nature - Cuvée Phillippe Starck - 12 %</i>	130 €
Gauthier	
<i>Brut - 12.5 %</i>	82 €
Deutz	
<i>Brut Classique - 12 %</i>	85 €
<i>Rosé - 12 %</i>	125 €
Lanson	
<i>Black Label</i>	84€
<i>Gold Label 2008 12.5 %</i>	125 €
<i>Rosé - 12.5 %</i>	115 €
<i>Green Label Bio - 12.5%</i>	125 €
<i>Rosé - 12.5 % - Magnum</i>	210 €
Besserat de Bellefon	
<i>Brigitte Bardot - 12.5 %</i>	320 €

LES VINS BLANCS

LA PROVENCE

	50cl	75cl
Domaines OTT - Clos Mireille - 2019 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Syrah - 13%</i>		52 €
Château de Reillane - Tradition - 2019 <i>AOC Côtes de Provence - 100% Rolle - 12%</i>		34 €
Château Reillane - Emoa - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - 100% Rolle - 12.5%</i>		44 €
Château Reillane - Héritage 1189 - 2017 <i>AOP Côtes de Provence - 100% Rolle - 12%</i>		54 €
Domaine Figuières - Valérie - 2019 <i>AOP Côtes de Provence - Rolle, Semillion, Ugni Blanc - 13%</i>	39 €	52 €
Domaine Henri Bonnaud - 2016 - AOP Palette <i>Clairette Blanche, Clairette Rose, Ugni Blanc - 14.5%</i>	48 €	64 €
Hermitage Saint Pons - Selection - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - Clairette, Rolle, Ugni Blanc - 12.5%</i>		34 €
Château Rasque - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - 100% Rolle - 12.5%</i>		58 €
Château L'escarelle - 2017 <i>AOP Coteaux Varois - Rolle, Ugni Blanc - 13%</i>	28 €	36 €
Caprice de Clementine - 2017 <i>AOP Côtes de Provence - Rolle, Ugni Blanc - 13%</i>	24 €	
Domaine du Paternel - 2020 <i>AOP Cassis - Clairette, Marsanne, Ugni blanc, Bourbenlec - 13%</i>		48 €

LES VINS BLANCS

LA BOURGOGNE

75cl

Domaine Christophe - 2019 52 €
AOC Chablis - 100% Chardonnay - 13%

Domaine La Chablissienne - Le Finage - 2016 46 €
AOC Chablis - 100% Chardonnay - 12.5%

Château de Melin - Les Grands Charrons - 2017 134 €
AOC Meursault - 100% Chardonnay - 12.5%

Domaine Vincent Bachelet - 2017 154 €
AOC Puligny Montrachet - 100% Chardonnay - 13%

Domaine Thomas Morey - Les Embrazées - 2017 158 €
AOC Chassagne Montrachet - 100% Chardonnay - 13%

LA VALLÉE DU RHÔNE

75cl

Domaine Guyot - Le Millepertuis - 2018 62 €
AOC Crozes Hermitage - 100% Marsanne - 12.5%

L'ALSACE

75cl

Domaine Zind-Hunbrecht - 2014 74 €
AOC Gewurztraminer - 100% Gewurztraminer - 14%

LES VINS BLANCS

LA LOIRE

	37.5cl	75cl
Joseph Mellot - La Bardine - 2018 <i>AOC Sancerre - 100% Sauvignon - 12.5%</i>	34 €	
Domaine Luneau Papin - 2018 <i>AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie- 13%</i>		42 €
Domaine Dutarte - 2018 <i>AOC Pouilly Fumé - 100% Sauvignon - 13%</i>		62 €

LE BORDELAIS

	37,5cl	75cl
Château Faugères - 2015 <i>AOC Saint-Emilion - Sauvignon, Sémillon, 13%</i>		58 €
La Chapelle de Lafaurie-Peyragey - 2013 <i>AOC Sauterne - Moelleux - Sauvignon, Sémillon, Muscadelle- 13.5%</i>		122 €
Chateau Lafaurie-Peyragey - 2015 <i>AOC Sauterne - Moelleux - Sauvignon, Sémillon, Muscadelle- 13.5%</i>	70 €	132€
Le Lys de Lafaurie-Peyragey - 2013 <i>AOC Sauterne - Sauvignon, Sémillon, Muscadelle- 12.5%</i>		96 €

LE LANGUEDOC

		75cl
Haut de Valent - 2018 <i>IGP Pays d'Oc - 100% Chardonnay - 13%</i>		36 €
La cour des Dames - 2019 <i>IGP Pays d'Oc - 100% Chardonnay - 13%</i>		52 €

LES VINS ROSÉS

LA PROVENCE

	50cl	75cl	150cl
Domaines Ott - Châteaux de Selle - 2020 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Syrah 13%</i>	26 €(37.5cl)		114€
Château Reillanne - Tradition - 2020 <i>AOC Côtes de Provence - Cinsault, Grenache, Rolle - 12.5%</i>		34 €	
Domaine du Paternel - 2020 <i>AOP Côtes de Provence - Cinsault, Grenache - 13%</i>		48 €	
Château Rasque - Cuvée Alexandra - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - Cinsault, Grenache - 13%</i>		56 €	
Château Peyrassol - 2020 <i>AOP Côtes de Provence - Cinsault, Syrah, Grenache - 12.5%</i>		48 €	
Domaine Figuières - Magali - 2019 <i>AOP Côtes de Provence - Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah - 13%</i>	37 €	48 €	92 €
Château Reillane - Emoa - 2019 <i>AOP Côtes de Provence - Cinsault, Grenache, Rolle - 12.5%</i>			44 €
Domaine Amourdedieu - Le Rosé blanc - 2020 <i>IGP méditerranée - Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan - 12%</i>			34 €

LES VINS ROUGES

LA PROVENCE

	50cl	75cl
Domaines Ott - Châteaux de Selle - 2017 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Cinsault, Syrah - 13%</i>		52 €
Château Reillanne - Tradition- 2016 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Syrah - 12.5%</i>		34 €
Château Reillane - Emoa - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - Grenache, Syrah - 12.5%</i>		44 €
Hermitage Saint Pons - Selection - 2018 <i>AOP Côtes de Provence - Clairette, Rolle, Ugni Blanc - 12.5%</i>		34 €
Château L'escarelle - 2014 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Syrah, Cinsault - 14%</i>	28 €	
Château Chevron Vilette - Cosmique - 2017 <i>AOC Côtes de Provence - Grenache, Syrah - 12%</i>		48 €
Château Rasque - 2015 <i>AOP Côtes de Provence - Grenache, Syrah - 13%</i>		58 €
Domaine Figuières - Francois - 2018 <i>AOP Côtes de Provence Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah - 13.5%</i>	42 €	58 €
Caprice de Clementine - 2017 <i>AOP Palette - Syrah, Grenache, Carignan - 13%</i>	28 €	
Domaine Henri Bonnaud - 2016 <i>AOP Palette - Mourvèdre, Grenache, Vieux Carignan - 14.5%</i>	54 €	78 €
	37.5cl	
Domaine Tempier - 2016 <i>AOP Bandol - Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan - 14%</i>	32 €	

LES VINS ROUGES

LA BOURGOGNE

75cl

Château de Melin - 2017 84 €
AOC Santenay - Pinot Noir - 13%

Vosne Romanée 1er Cru - Aux Brulées - Michel Gros - 2016 290 €
AOC Vosne Romanée - Pinot Noir - 13%

Domaine Denis Mortet - 2016 256 €
AOC Gevrey Chambertin - 100% Pinoy Noir - 13%

Domaine Marey - cuvée Prestige - 2016 134 €
AOC Gevrey Chambertin - Pinot Noir - 13%

Clos des Epenots - Grand Cru - Vincent Girardin - 2013 162 €
AOC Pommard - Pinot Noir - 13.5%

Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Chaignots -D. Chevillon - 2017 190 €
AOC Nuits Saint-Georges - Pinot Noir - 13.5%

LA VALLÉE DU RHÔNE

75cl

Domaine Coursodon - Silice - 2018 72 €
AOC Saint Joseph - 100% Syrah - 15%

Côte rotie - Domaine Guigal- 2015 98 €
AOC Côte rotie - Grenache, Syrah - 13.5%

LA CORSE

75cl

Clos Canarelli - 2018 72 €
AOP Figari - Niellucciu, Sciaccarellu, Carcagholu neru, Syrah- 15%

Domaine Nicolas Mariotti Bindi- Cantina di Torra - - 2016 54 €
AOP Patrimonio - Vermentino - 15%

LES VINS ROUGES

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON

75cl

Domaine Gauby - Les Calcinaires - 2018 64 €
IGP Côtes Catalanes - Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan - 13%

La cour des Dames - 2019 36 €
IGP Pays d'Oc - 100% Syrah - 13,5%

Bergerie de l'Hortus - 2019 58 €
AOP Pic Saint Loup - Syrah, Mourvèdre, Grenache - 14%

LA LOIRE

75cl

L'aulnay - 2018 42 €
AOC Saint Nicolas de Bourgueil - 100% Cabernet - 13%

LE MONDE

75cl

Jacob's Creek - Australie - 2016 54 €
Cabernet, Syrah - 13.9%

Barbera - Italie - 2016 52 €
DOC Oltrepo Pavese - Barbera - 15%

Com'Èra - Italie - 2014 46 €
IGT Toscane - Sangiovese, Canaiolo, Merlot - 13%

Sangre de Toro - Espagne - 2015 38 €
DO Catalogne - Grenache, Carinena - 13.5%

LES VINS ROUGES

BORDELAIS

75cl

Château la Lagune - Mademoiselle L - 2015 62 €
AOC Haut-Médoc - Cabernet Franc, Merlot – 14%

Château Clauzet - 2015 62 €
*AOC Saint-Estèphe
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc -13%*

Château Haut-Marbuzet - 2015 148 €
*AOC Saint-Estèphe
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot – 13.5%*

Château Cos d'Estournel - 2011 342 €
AOC Saint-Estèphe - Cabernet Sauvignon, Merlot – 13.5%

Château Talbot -Connetable de Talbot - 2016 186 €
AOP Saint-Julien - Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Prieuré-Lichine – Confidences - 2014 88 €
AOC Margaux - Cabernet Sauvignon, Merlot - 13.5%

Château d'Issan - Cru Classé – 2010 212 €
AOC Margaux - Cabernet Sauvignon, Merlot – 13.5%

Château de Sales - 2015 94 €
AOC Pomerol - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot – 15%

Le Seuil de Mazeyres – 2015 64 €
AOC Pomerol – Merlot, Cabernet Franc 13.5 %

Château La Conseillante - 2014 320 €
AOC Pomerol - Merlot, Cabernet Franc – 13.5%

Château Larrivet Haut Brion – 2014 - AOC Pessac-Léognan 142 €
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot – 13.5%

Château La Dominique - Grand cru Classé - 2016 182 €
AOC Saint-Emilion - Cabernet Franc, Merlot – 14.5%

Château Pontet-Canet – 2012 240 €
AOC Pauillac - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot – 13.5%

LES EAUX MINÉRALES

Badoit Rouge 33cl	4.5 €
Badoit Rouge 70cl	7 €
Evian 33cl	4.5 €
Evian 70 cl	7 €

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Heineken	6 €	10 €
Affligem	7 €	11 €
Edelweiss	7 €	11 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Budweisser 33cl	9 €
Corona 33.5cl	9 €
Desperados 33cl	9 €

LES SODAS

Coca-Cola, Coca Zéro, 33cl	6 €
Orangina, 25cl	6 €
Jus de Fruits 25cl	7 €
Schweppes Tonic, Ginger Ale 25cl	7 €
Red Bull 25cl	8 €

CONTENANCE

Digestifs, Eaux de vie, Anisés	4 cl
Apéritifs, Portos, Amers	6 cl
Coupe de Champagne	12 cl
Verre de Vin	15 cl
Verre de Moelleux	10 cl
La Bouteille	75 cl