LES SALADES

de 11h45 à 15h

RIGOLETTO — 19,90 €

Salade de lentilles beluga, petit épeautre, baies de goji, graines de lin, noix de cajou, mangue et courgette. Accompagnée d'un gaspacho de légumes verts, suprêmes de pamplemousse, avocat et salade de roquette, assaisonnée d'une vinaigrette passion et mangue.

LA NORMA — 24,50 €

Fines tranches de bœuf marinées à l'huile de tapenade servies sur un lit de pommes de terre rôties, roquette, fenouil, trévise, betterave Chioggia, tomates cerises, olives vertes au fenouil et copeaux de parmesan, assaisonnées d'une vinaigrette balsamique.

L'ORFÉO — 26,50 €

Fines tranches de saumon marinées au teriyaki servies sur une salade de nouilles de sarrasin, edamame, shimeji, pousses de soja, betterave Chioggia, carotte, mesclun, noix de cajou, gingembre rose, graines de sésame, menthe, coriandre et cébette, assaisonnées d'une vinaigrette soja.

LA FLÛTE ENCHANTÉE — 21,00 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de mangue fraîche et suprêmes de pamplemousse, servie sur une feuille de brick à la tomate. Assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

CARMEN — 24,00 €

Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, choux chinois et pousses de soja, avocat, graines de sésame torréfiées, miel et coriandre. Servis avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.

LES PLATS

LA PLUME plat proposé en lien avec l'exposition — 26,50 €

Cuisse de canard confite accompagnée de choux rouge aux pommes et vinaigre de framboise, de poire pochée au jus de betterave et de butternut glacé. Servie avec une sauce à la bière, miel et raisins secs.

PLAT DU JOUR du lundi au vendredi, hors jours fériés — 19,90 €

RISOTTO DU JOUR du lundi au vendredi, hors jours fériés — 19,90 €

TARTE SALÉE DU JOUR ET SALADES MÊLÉES — 17,90 €

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES FORMULES

L'HEURE DU DÉJEUNER
de 11h45 à 15h

Tarte salée du jour et salades mêlées

Pâtisserie au choix

26,90 €

L'HEURE DU THÉ
après 15h

Thé au choix

Pâtisserie au choix

15,00 €

LA FORMULE DU JOUR
du lundi au vendredi, hors jours fériés,
de 11h45 à 15h

Plat du jour ou Risotto du jour

Pâtisserie au choix

28,90 €

MENU ENFANT
jusqu'à 7 ans

Mini burger de poulet

Glace 1 boule

12,50 €

BRUNCH
week-ends et jours fériés,
de 11h45 à 15h

Café filtre, thé ou chocolat à volonté

Jus d'orange frais

Corbeille du boulanger

Œuf cocotte aux fines herbes, salades mêlées, pommes de terre à la moutarde ancienne, saumon fumé ou jambon cru

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

38,50 €

BRUNCH ENFANT
jusqu'à 7 ans
week-ends et jours fériés, de 11h45 à 15h

1 verre de jus d'orange (14 cl)

1 mini viennoiserie

Mini burger de poulet

Glace 1 boule

15,00 €

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix	**10,50 €**
Fromage blanc et son coulis de framboise	**7,20 €**

LES GLACES ET SORBETS

COUPE 2 PARFUMS 7,50 € **COUPE 3 PARFUMS** 9,50 €

GLACES : chocolat noir Guanaja, vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, pistache, caramel anglais aux toffees fondants, café expresso du Guatemala.

SORBETS : citron vert, fraise senga, mangue Impala, framboise.

Prix nets – service compris
La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola / Zero (33 cl)	4,90 €	Jus de fruits frais (20 cl) : orange, pamplemousse	7,00 €
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl)	4,90 €	Jus de fruits (25 cl)	4,90 €
Perrier (33 cl)	4,90 €	Lipton Ice Tea Pêche (25 cl)	4,90 €
Limonade, Orangina (25 cl)	4,90 €	Café glacé (33 cl)	6,90 €

Acqua Panna (25 cl)	4,90 €	Vittel (100 cl)	6,90 €
Acqua Panna avec sirop (25 cl)	4,90 €	San Pellegrino (50 cl)	5,90 €
San Pellegrino (25 cl)	4,90 €	San Pellegrino (100 cl)	6,90 €
Vittel (50 cl)	5,90 €		

Corona (33 cl)	6,60 €	Pietra (33 cl)	6,60 €
Kronenbourg 1664 (33 cl)	6,00 €		

LES THÉS

Darjeeling	5,50 €	Thé vert Sencha Fukuyu	5,50 €
Earl Grey Yin Zhen	5,50 €	Thé vert au Jasmin	5,50 €
Smokey Lapsang	5,50 €	Rooibos Vanille	5,50 €
Jardin Bleu	5,50 €	Passion de Fleurs	5,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Le chocolat de Pauline 7,50 €

Boisson favorite de Louis XV, le chocolat chaud du 18è siècle est épais, intense et épicé. Savourez sa texture crémeuse et ses notes de noisette.

Café expresso	2,90 €	Café double expresso	5,30 €
Café décaféiné	2,90 €	Café viennois	5,00 €
Café noisette	2,90 €	Café crème	4,40 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe, tilleul)	5,50 €
Café long	3,10 €	Chocolat viennois	6,10 €
Cappuccino	4,80 €	Chocolat chaud	5,70 €

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES VINS ET CHAMPAGNE

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
LES VINS ROUGES		
Domaine Le Novi, *AOP Luberon 2022*	5,80 €	33,50 €
Château de Beaupré, *AOP Coteaux d'Aix en Provence 2022*	6,40 €	36,00 €
Domaine du Trapadis, Les Cras, *AOP Rasteau 2020*	6,90 €	39,50 €
Plaisir du Siaurac, *AOP Lalande de Pomerol 2020*	7,50 €	43,00 €
Château Crémade, *AOP Palette 2019*	-	59,00 €
LES VINS BLANCS		
Domaine Bélambrée, *AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2022*	5,50 €	29,50 €
Château de Beaupré, *AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2022*	6,50 €	36,50 €
Mas de Cadenet, *AOP Côtes de Provence 2022*	7,90 €	45,50 €
Domaine Jean-Marc Brocard, *AOP Chablis 2022*	8,60 €	49,50 €
Château Simone, *AOP Palette 2020*	-	85,00 €
LES VINS ROSÉS		
Domaine Bélambrée, *AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2022*	5,50 €	29,50 €
Château Grand Boise, *AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire 2022*	6,20 €	34,50 €
Cuvée Aix, *AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2022*	6,50 €	36,50 €
Domaine Ott, Château de Selle, *AOP Côtes de Provence 2022*	-	64,00 €
CHAMPAGNE		
Louis Roederer Brut Collection	15,50 €	90,00 €

LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl)	6,00 €
Campari, Suze (6 cl)	6,00 €
Pastis 51 (4 cl)	5,50 €
Porto rouge, blanc (6 cl)	6,50 €
Muscat Beaume de Venise (12 cl)	7,40 €
Kir (12 cl)	6,60 €
Kir royal (12 cl)	16,00 €
Aperol Spritz au champagne Louis Roederer (18cl)	16,00 €
Cognac Remy Martin VSOP (4 cl)	9,50 €
Get 27 (4 cl)	8,50 €
Bombay Sapphire Gin (4 cl)	9,50 €
Grey Goose Vodka (4 cl)	10,50 €
Jack Daniel's (4 cl)	10,50 €
Glenmorangie (4 cl)	12,50 €
Johnnie Walker Red Label (4 cl)	9,50 €
Poire Williams (4 cl)	9,50 €

Prix nets, service compris.
La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.