

LES SALADES

de 11h45 à 15h

RIGOLETTO

20,50 €

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.

MADAME BUTTERFLY

21,50 €

Salade de chou chinois et tendres morceaux de poulet marinés au saté, carottes râpées, pousses de soja, coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noix de cajou et graines de sésame, assaisonnée d'une sauce au soja et au sésame grillé.

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, trévisse, betterave Chioggia, tomates cerises, olives vertes au fenouil et copeaux de parmesan, assaisonnées d'une vinaigrette balsamique.

LA BOHÈME

25,50 €

Salade de linguine aux seiches et crevettes en persillade, fèves, tomates séchées, salade de roquette, croustillant de jambon serrano, assaisonnée d'une sauce poulet citronnée.

L'ORFÉO

26,50 €

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

LA FLÛTE ENCHANTÉE

22,00 €

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.

LAKMÉ

26,00 €

Fines tranches de tataki de thon servies avec une mayonnaise au wasabi, accompagnées d'une salade de jeunes pousses asiatiques, avocat, betterave Chioggia, suprêmes d'orange, carotte, croutons, assaisonnées d'une vinaigrette au citron.

CARMEN

24,00 €

Vermicelles de riz aux écrevisses et gambas, chou chinois, pousses de soja, carotte, avocat, graines de sésame torréfiées, miel et coriandre. Servis avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.

LES PLATS

de 11h45 à 15h

PLAT DU JOUR du lundi au vendredi, hors jours fériés

20,90 €

SALADE DU JOUR du lundi au vendredi, hors jours fériés

20,90 €

TARTE SALÉE DU JOUR ET SALADES MÊLÉES

18,40 €

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

28,20 €

L'HEURE DU THÉ

après 15h

Thé au choix

Pâtisserie au choix

15,90 €

LA FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi, hors jours fériés
de 11h45 à 15h

Plat du jour ou Salade du jour

Pâtisserie au choix

30,70 €

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

39,50 €

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

10,80 €

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, Thé glacé (33cl)	6,90 €
<hr/>			
Vittel (25 cl)	4,90 €	Vittel (100 cl)	6,90 €
Vittel 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 €		
<hr/>			
Corona (33 cl)	6,60 €	Pietra (33 cl)	6,60 €
Kronenbourg 1664 (33 cl)	6,00 €		

LES THÉS

Darjeeling	5,60 €	Thé vert Sencha Fukuyu	5,60 €
Earl Grey Yin Zhen	5,60 €	Thé vert au Jasmin	5,60 €
Smokey Lapsang	5,60 €	Rooibos Vanille	5,60 €
Jardin Bleu	5,60 €	Passion de Fleurs	5,60 €

LES BOISSONS CHAUDES

Le chocolat de Pauline			7,50 €
Boisson favorite de Louis XV, le chocolat chaud du 18 ^e 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	5,20 €
Café noisette	2,90 €	Café crème	4,40 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe, tilleul)	5,60 €
Café long	3,10 €	Chocolat viennois	6,10 €
Cappuccino	4,90 €	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, <i>AOP Luberon 2022</i>	5,80 €	33,50 €
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix en Provence 2022</i>	6,50 €	36,00 €
Château du Trapadis, <i>AOP Rasteau 2020</i>	6,90 €	39,50 €
Château Crémade, <i>AOP Palette 2019</i>	-	59,00 €

LES VINS BLANCS

Domaine Bélambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2023</i>	5,50 €	29,50 €
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2023</i>	6,50 €	36,50 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence 2023</i>	7,20 €	42,00 €
Domaine du Paternel, <i>AOP Cassis 2023</i>	9,40 €	55,00 €
Domaines Ott, Clos Mireille, <i>AOP Côtes de Provence 2023</i>	-	65,00 €

LES VINS ROSÉS

Domaine Bélambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2023</i>	5,50 €	29,50 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire 2023</i>	6,20 €	34,50 €
Cuvée Aix, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2023</i>	6,70 €	38,50 €
Domaine de la Courtade, Les Terrasses, <i>AOP Côtes de Provence 2023</i>	7,80 €	46,00 €
Domaines Ott, Château de Selle, <i>AOP Côtes de Provence 2023</i>	-	65,00 €

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Collection	15,80 €	92,50 €
--------------------------------	---------	---------

LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl)	6,00 €	Cognac Remy Martin VSOP (4 cl)	9,50 €
Campari, Suze (6 cl)	6,00 €	Get 27 (4 cl)	8,50 €
Pastis 51 (4 cl)	5,50 €	Bombay Sapphire Gin (4 cl)	9,50 €
Porto rouge, blanc (6 cl)	6,50 €	Grey Goose Vodka (4 cl)	10,50 €
Muscat Beaume de Venise (12 cl)	7,60 €	Jack Daniel's (4 cl)	10,50 €
Kir (12 cl)	6,60 €	Glenmorangie (4 cl)	12,50 €
Kir royal (12 cl)	16,30 €	Johnnie Walker Red Label (4 cl)	9,50 €
Aperol Spritz au champagne Louis Roederer (18cl)	16,30 €	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.*