

LES SALADES

RIGOLETTO

22,50 €

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.

LA NORMA

26,00 €

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

CARMEN

25,50 €

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

L'ORFÉO

28,00 €

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.

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix

11,80 €

Fromage blanc et son coulis de framboise

8,20 €

LES GLACES ET SORBETS

Coupe 2 parfums

8,50 €

Coupe 3 parfums

10,50 €

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

Sorbets : citron vert, fraise senga, mangue Impala, framboise

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes comprises dans les plats est disponible sur demande

LES COCKTAILS

Mojito (18 cl) 13,50 €

Rhum, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante

Caïpirinha (8 cl) 12,50 €

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Caipiroska (8 cl) 12,50 €

Vodka, citron vert, sucre de canne

Mojito royal (18 cl) 17,00 €

Rhum, feuilles de menthe, citron vert, cassonade, champagne

Apérol Spritz au champagne Roederer (18 cl) 17,30 €

Apérol, champagne, eau pétillante

SANS ALCOOL - Virgin Mojito (18 cl) 10,50 €

Feuilles de menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante

LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl) 7,00 €

Campari, Suze (6 cl) 7,00 €

Pastis 51 (4 cl) 6,50 €

Porto rouge, blanc (6 cl) 7,50 €

Cognac Remy Martin VSOP (4 cl) 10,50 €

Kir (12 cl) 7,60 €

Kir royal (12 cl) 17,30 €

Muscat Beaume de Venise (12 cl) 8,60 €

Get 27 (4 cl) 9,50 €

Bombay Sapphire Gin (4 cl) 10,50 €

Grey Goose Vodka (4 cl) 11,50 €

Jack Daniel's (4 cl) 11,50 €

Glenmorangie (4 cl) 13,50 €

Johnnie Walker Red Label (4 cl) 10,50 €

Poire Williams (4 cl) 10,50 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes comprises dans les plats est disponible sur demande

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola /Zéro (33 cl)	5,90 €	Jus de fruits frais (25 cl) : orange, pamplemousse	8,00 €
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl)	5,90 €	Jus de fruits (25 cl)	5,90 €
Perrier (33 cl)	5,90 €	Lipton Ice Tea Pêche (25 cl)	5,90 €
Limonade, Orangina (25 cl)	5,90 €		
Vittel avec sirop (25 cl)	5,90 €		
<hr/>			
Vittel (25 cl)	5,90 €	San Pellegrino (25 cl)	5,90 €
Vittel (50 cl)	6,90 €	San Pellegrino (50 cl)	6,90 €
Vittel (100 cl)	7,90 €	San Pellegrino (100 cl)	7,90 €
<hr/>			
Corona (35,5 cl)	7,60 €	Kronenbourg 1664 (33 cl)	7,00 €
Pietra (33 cl)	7,60 €		

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,90 €	Café double expresso	6,30 €
Café décaféiné	3,90 €	Café viennois	6,20 €
Café noisette	3,90 €	Café crème	5,40 €
Café décaféiné noisette	3,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe, tilleul)	6,60 €
Café long	4,10 €	Chocolat viennois	7,10 €
Cappuccino	5,90 €	Chocolat chaud	6,70 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes comprises dans les plats est disponible sur demande

LES VINS ET CHAMPAGNES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Les vins rosés		
Domaine Belambrée, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2023	6,50 €	30,50 €
Château Grand Boise, AOP Côtes de Provence Sainte Victoire 2023	7,20 €	36,00 €
Cuvée Aix, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2023	7,70 €	39,50 €
Domaine de la Courtade, Les Terrasses, AOP Côte de Provence 2023	8,80 €	47,00 €
Domaine Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2023	-	70,00 €
Les vins blancs		
Domaine Bélambrée, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2023	6,50 €	30,50 €
Château de Beaupré, AOP Coteau d'Aix-en-Provence 2023	7,50 €	37,50 €
Château Grand Boise, AOP Côtes de Provence 2023	8,20 €	43,00 €
Domaine du Paternel, AOP Cassis 2023	10,40 €	56,00 €
Domaines Ott, Clos Mireille, AOP Côtes de Provence 2023	-	70,00 €
Les vins rouges		
Domaine Le Novi, AOP Luberon 2022	6,80 €	34,50 €
Château de Beaupré, AOP Coteau d'Aix-en-Provence 2022	7,50 €	37,50 €
Domaine du Trapadis, AOP Rasteau 2020	7,90 €	40,50 €
Château Crémade, AOP Palette 2019	-	60,00 €
Les champagnes		
Louis Roederer brut Collection	16,80 €	93,50 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes comprises dans les plats est disponible sur demande