

# LES SALADES

de 11h45 à 15h

## RIGOLETTO

21,90 €

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 WALKYRIE

24,50 €

Salade de fines tranches de pavé de veau mariné à la tapenade servies sur une salade d'aubergine, courgette, pois chiches, pignons, tartare de tomate, persil et oignons, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique.

## OTELLO

27,90 €

Belle tranche de foie gras de canard, pain de campagne grillé, confit d'oignons rouges, betterave Chioggia et pommes Granny Smith, accompagnée de salades mêlées et haricots verts, assaisonnés de vinaigrette balsamique.

## LA TRAVIATA

25,90 €

Salade de ventrèche et de tataki de thon servis sur une salade de lentilles vertes, courgette, salade de roquette, oignons rouges et coriandre, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, citron et cumin.

## LES NOCES DE FIGARO

28,00 €

Fines tranches de gravelax de saumon, servies sur une salade de penne, crevettes, mangue, courgette, suprêmes de pamplemousse et salade de roquette, assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes.

## LA FLÛTE ENCHANTÉE

22,50 €

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. Assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

## DON GIOVANNI

26,90 €

Fines tranches de tataki de bœuf accompagnées d'une salade de mesclun, courgette, pois gourmands, pousses de soja, carotte, betterave Chioggia, cébette, avocat, menthe et coriandre, assaisonnée d'une vinaigrette au saté, soja, ail et gingembre.

## CARMEN

24,90 €

Vermicelles de riz 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

de 11h45 à 15h

**PLAT DU JOUR** du lundi au vendredi, hors jours fériés

21,90 €

**SALADE DU JOUR** du lundi au vendredi, hors jours fériés

21,90 €

**TARTE SALÉE DU JOUR ET SALADES MÊLÉES**

18,90 €

*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

**28,90 €**

## L'HEURE DU THÉ

après 15h

Thé au choix

Pâtisserie au choix

**16,40 €**

## 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

**31,90 €**

## MENU ENFANT

jusqu'à 7 ans

Mini burger de poulet

Glace 1 boule

**13,00 €**

## BRUNCH

dimanche 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

**40,90 €**

## BRUNCH ENFANT

jusqu'à 7 ans

dimanche 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

**16,00 €**

# LES DESSERTS

Pâtisserie au choix

**11,00 €**

Fromage blanc et son coulis de framboise

**7,40 €**

# LES GLACES ET SORBETS

**COUPE 2 PARFUMS**

**7,70 €**

**COUPE 3 PARFUMS**

**9,80 €**

**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)	6,80 €	Pietra (33 cl)	6,80 €
Kronenbourg 1664 (33 cl)	6,20 €		

## LES THÉS

Darjeeling	5,90 €	Thé vert Sencha Fukuyu	5,90 €
Earl Grey Yin Zhen	5,90 €	Thé vert au Jasmin	5,90 €
Smokey Lapsang	5,90 €	Rooibos Vanille	5,90 €
Jardin Bleu	5,90 €	Passion de Fleurs	5,90 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Le chocolat de Pauline			7,90 €
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	5,50 €
Café décaféiné	2,90 €	Café viennois	5,40 €
Café noisette	2,90 €	Café crème	4,40 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe poivrée, tilleul)	5,90 €
Café long	3,10 €	Chocolat viennois	6,30 €
Cappuccino	5,10 €	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 2023</i>	6,00 €	34,50 €
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023</i>	6,60 €	37,00 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence 2021</i>	7,00 €	39,50 €
Château Crémade, <i>AOP Palette 2020</i>	-	59,00 €

## LES VINS BLANCS

Domaine Bélambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024</i>	5,70 €	29,90 €
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024</i>	6,60 €	37,00 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence 2024</i>	7,50 €	42,00 €
Domaine du Paternel, <i>AOP Cassis 2024</i>	9,50 €	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 2024</i>	5,70 €	29,90 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire 2024</i>	6,40 €	35,50 €
Cuvée Aix, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024</i>	6,70 €	38,50 €
Domaine de la Courtade, Les Terrasses, <i>AOP Côtes de Provence 2024</i>	7,90 €	46,00 €
Château Peyrassol, <i>AOP Côtes de Provence 2024</i>	-	54,00 €
Domaines Ott, Château de Selle, <i>AOP Côtes de Provence 2023</i>	-	65,00 €

## CHAMPAGNE

Roederer Brut Collection	16,00 €	95,00 €
--------------------------	---------	---------

# LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl)	6,00 €	Cognac Martell Médaillon VSOP (4 cl)	12,50 €
Campari, Suze (6 cl)	6,00 €	Get 27 (4 cl)	8,50 €
Pastis 51 (4 cl)	5,50 €	Bombay Sapphire Gin (4 cl)	10,50 €
Porto rouge, blanc (6 cl)	6,50 €	Grey Goose Vodka (4 cl)	10,50 €
Muscat Beaume de Venise (12 cl)	7,90 €	Jack Daniel's (4 cl)	10,50 €
Kir (12 cl)	6,60 €	Glenmorangie (4 cl)	12,50 €
Kir royal (12 cl)	16,50 €	Johnnie Walker Red Label (4 cl)	9,50 €
Aperol Spritz au champagne Louis Roederer (18cl)	16,50 €	Poire Williams (4 cl)	10,50 €

*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.*