

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 gazpacho de légumes verts, suprêmes de pamplemousse, avocat et salade de roquette, assaisonnée d'une vinaigrette passion et mangue.

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.

L'ORFÉO

27,00 €

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.

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 mélées et haricots verts, assaisonnés de vinaigrette balsamique.

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

TAJINE D'UN COLLECTIONNEUR

Plat proposé en lien avec l'exposition **28,90 €**

Tajine d'agneau et poulet aux légumes, abricots, pruneaux, amandes effilées et coriandre, servi avec une confiture aux raisins, miel et cannelle.

PLAT DU JOUR

du lundi au vendredi, hors jours fériés

22,90 €

RISOTTO DU JOUR

du lundi au vendredi, hors jours fériés

22,90 €

TARTE SALÉE DU JOUR ET SALADES MÉLÉES

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

29,10 €

L'HEURE DU THÉ

après 15h

Thé au choix

Pâtisserie au choix

16,60 €

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

33,10 €

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

41,50 €

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

11,20 €

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)	5,10 €	Jus de fruits frais (20 cl) :	
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl)	5,10 €	orange, pamplemousse	7,00 €
Perrier (33 cl)	5,10 €	Jus de fruits (25 cl)	5,10 €
Limonade, Orangina (25 cl)	5,10 €	Lipton Ice Tea Pêche (25 cl)	5,10 €
		Café glacé (33cl)	6,90 €
<hr/>			
Vittel (25 cl)	5,10 €	Vittel (100 cl)	7,20 €
Vittel avec sirop (25 cl)	5,10 €	San Pellegrino (50 cl)	6,20 €
San Pellegrino (25 cl)	5,10 €	San Pellegrino (100 cl)	7,20 €
Vittel (50 cl)	6,20 €		
<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 18 ^e siècle est épais, intense et épiceé. Savourez sa texture crémeuse et ses notes de noisette.	
Café expresso	2,90 €
Café décaféiné	2,90 €
Café noisette	2,90 €
Café décaféiné noisette	2,90 €
Café long	3,10 €
Cappuccino	5,20 €
Café double expresso	5,50 €
Café viennois	5,50 €
Café crème	4,40 €
Infusion (camomille, verveine, menthe poivrée, tilleul)	5,90 €
Chocolat viennois	6,50 €
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 des Espiers, AOP Côtes du Rhône 2024	5,90 €	33,50 €
Domaine Le Novi, AOP Luberon 2023	6,20 €	35,50 €
Château de Beaupré, AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023	6,60 €	37,00 €
Château Grand Boise, AOP Côtes de Provence 2021	7,50 €	42,00 €
Château Crémade, AOP Palette 2021	-	69,00 €

LES VINS BLANCS

Domaine Bélambrée, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024	5,70 €	29,90 €
Château de Beaupré, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024	6,60 €	37,00 €
Château Grand Boise, AOP Côtes de Provence 2024	7,50 €	42,00 €
Domaine Jean-Marc Brocard, AOP Chablis 2023	8,60 €	49,50 €
Domaines Ott, Clos Mireille, AOP Côtes de Provence 2024	-	69,00 €

LES VINS ROSÉS

Domaine Bélambrée, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024	5,70 €	29,90 €
Château Grand Boise, AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire 2024	6,40 €	35,50 €
Cuvée Aix, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024	6,70 €	38,50 €
Domaines Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2024	-	69,00 €

CHAMPAGNE

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

LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl)	6,00 €	Cognac Martell Médailleur 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)	8,20 €	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		Poire Williams (4 cl)	10,50 €
Louis Roederer (18cl)	16,50 €		

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.