

# LES SALADES

de 11h45 à 15h

## LE BARBIER DE SEVILLE

22,90 €

Salade de quinoa rouge, brocoli, pois chiche, courgette, féta, noix de cajou, baies de goji, salade de roquette, pistaches et cébette, assaisonnée d'une vinaigrette au gingembre, accompagnée de houmous et d'un gaspacho à la pastèque.

## LA TOSCA

24,50 €

Salade de penne à la brésaola, parmesan, poivron rouge et jaune, aubergine, champignon de Paris, oignon rouge, parmesan, pignons, tomates séchées, salade de roquette, tuile de parmesan et olives Kalamata, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique.

## LA FLÛTE ENCHANTÉE

22,50 €

Salade de pousses d'épinards, émincés de blanc de poulet, pois gourmands, pousses de 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.

## LA TRAVIATA

26,50 €

Salade de poulpe, poivrons confits, olives noires, oignons rouges, amandes, noisettes, tomates cerises et endives rouges, servie sur un lit de pommes de terre grenaille et assaisonnée d'une vinaigrette gribiche.

## 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, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique.

## LA BOHÈME

26,90 €

Fines tranches de gravelax de saumon à la betterave, servies sur une foccacia nappée d'une crème au raifort agrémentée d'une salade de carottes râpées, betterave Chioggia, mesclun et betterave rouge, assaisonnée d'une vinaigrette au citron.

## COSI FAN TUTTE

27,50 €

Fines tranches de tataki de thon servies avec une salade de mangue, avocat, carottes râpées, concombre, oignons rouges, cébette, pistache, mesclun, menthe et coriandre, assaisonnée d'une vinaigrette au soja.

## CARMEN

24,90 €

Vermicelles de riz aux écrevisses et grosse crevette, 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

23,90 €

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

23,90 €

**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

**29,30 €**

## L'HEURE DU THÉ

après 15h

Thé au choix

Pâtisserie au choix

**16,80 €**

## 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

**34,30 €**

## 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

**11,40 €**

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)	5,20 €	Jus de fruits frais (20 cl) : orange, pamplemousse	7,00 €
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl)	5,20 €	Jus de fruits (25 cl)	5,20 €
Perrier (33 cl)	5,20 €	Lipton Ice Tea Pêche (25 cl)	5,20 €
Limonade, Orangina (25 cl)	5,20 €	Thé glacé, Café glacé (33cl)	6,90 €
<hr/>			
Vittel (25 cl)	5,20 €	Vittel (100 cl)	7,20 €
Vittel avec sirop (25 cl)	5,20 €	San Pellegrino (50 cl)	6,30 €
San Pellegrino (25 cl)	5,20 €	San Pellegrino (100 cl)	7,20 €
Vittel (50 cl)	6,30 €		
<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 <sup>e</sup> 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	5,50 €
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	6,50 €
Cappuccino	5,20 €	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, <i>AOP Côtes du Rhône 2024</i>	5,90 €	33,50 €
Domaine Le Novi, <i>AOP Luberon 2024</i>	6,40 €	36,00 €
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix en Provence 2023</i>	6,60 €	37,00 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence 2023</i>	7,70 €	43,50 €
Château Crémade, <i>AOP Palette 2021</i>	-	62,00 €

## LES VINS BLANCS

Domaine Bélambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2025</i>	5,70 €	29,90 €
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2025</i>	6,60 €	37,00 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence 2025</i>	7,70 €	43,50 €
Domaine du Paternel, <i>AOP Cassis 2025</i>	9,90 €	59,00 €
Domaines Ott, Clos Mireille, <i>AOP Côtes de Provence 2025</i>	-	69,00 €

## LES VINS ROSÉS

Domaine Bélambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2025</i>	5,70 €	29,90 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire 2025</i>	6,60 €	36,00 €
Cuvée Aix, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2025</i>	6,80 €	38,50 €
Domaine de la Courtade, Les Terrasses, <i>AOP Côtes de Provence 2025</i>	7,90 €	47,00 €
Domaines Ott, Château de Selle, <i>AOP Côtes de Provence 2025</i>	-	69,00 €

## CHAMPAGNE

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

# LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl)	6,00 €	Cognac Martell Médaille 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 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.*