

LES SALADES

Le Barbier de Séville 17,50 €

Riz noir vénéré aux poivrons, courgettes, tomates confites, coriandre et cumin accompagné de piquillos farcis au fromage de chèvre frais, d'artichauts poivrade, d'une tuile de parmesan et d'un gaspacho de tomate. Servi avec son filet d'huile d'olive et sa sauce au soja.

La Bohème 18,50 €

Salade de roquette et gravelax de saumon aux baies roses et aneth, sur un lit de pommes de terre avec crème à la ciboulette et yuzu, pousses de shiso. Assaisonnée d'une vinaigrette au citron.

Othello 21,00 €

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 Flûte enchantée 17,50 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de mangues fraîches et suprêmes de pamplemousse, servie sur une brick à la tomate. Assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

Carmen 18,90 €

Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, choux chinois et pousses de soja, avocat, graines de sésame torréfiées et miel. Servis avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.

LES PLATS

Plat du jour (du lundi au vendredi) 16,00 €

Risotto du jour (du lundi au vendredi) 16,00 €

Tarte salée du jour et salades mêlées 14,00 €

LES FORMULES

L'heure du déjeuner

jusqu'à 15h

Tarte salée du jour et salades mêlées

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

20,50 €

L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

*

Pâtisserie au choix

13,50 €

La formule du jour

du lundi au vendredi, jusqu'à 15h

Plat du jour ou Risotto du jour

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

22,50 €

Menu enfant

jusqu'à 7 ans

Mini burger de poulet

*

Glace 1 boule

9,50 €

Brunch

le samedi et le dimanche jusqu'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, sau-
mon fumé ou jambon cru

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

29,50 €

Brunch enfant

jusqu'à 7 ans

le samedi et le dimanche jusqu'à 15h

1 verre de jus d'orange (14 cl)

*

1 mini viennoiserie

*

Mini burger de poulet

*

Glace 1 boule

12,00 €

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix

9,50 €

Fromage blanc et son coulis de framboise

7,20 €

LES GLACES ET LES SORBETS

2 parfums

7,00 €

Coupe 3 parfums

9,50 €

Glaces : chocolat noir Guajana, 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 contenues dans les plats est disponible à la demande.

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola /Zéro (33cl)	4,50 €	Jus de fruits frais (25cl) orange ou pamplemousse	7,00 €
Schweppes, SchweppsAgrum' (25cl)	4,50 €	Jus de fruits (25cl)	4,50 €
Perrier (33cl)	4,50 €	Lipton IceTea Pêche (25cl)	4,50 €
Limonade, Orangina (25cl)	4,50 €	Café glacé (25cl)	6,90 €
Vittel avec sirop (25cl)	4,50 €		
<hr/>			
Vittel (25cl)	4,50 €	San Pellegrino (50cl)	5,20 €
Vittel (50cl)	5,20 €	San Pellegrino (100cl)	6,50 €
Vittel (100cl)	6,50 €		
<hr/>			
Corona (35,5cl)	6,50 €	Pietra (33cl)	6,50 €
Kronenbourg 1664 (33cl)	6,00 €		

LES THÉS

Darjeeling Himalaya	5,50 €	Thé vert Fuji-Yama	5,50 €
Earl Grey Impérial	5,50 €	Blanc & Rose	5,50 €
Smokey Lapsang	5,50 €	Rooibos rouge bourbon	5,50 €
Jasmin mandarin	5,50 €	Marco Polo	5,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Le chocolat de Pauline 7,00 €

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	4,90 €
Café décaféiné	2,90 €	Café viennois	4,60 €
Café noisette	2,90 €	Café crème	4,00 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Chocolat viennois	6,00 €
Cappuccino	4,40 €	Chocolat chaud	5,50 €
Café long	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe, tilleul)	5,50 €

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

LES VINS ET LE CHAMPAGNE

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Vins rouges		
Château de Beaurpré, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2016	5,60 €	31,00 €
Château La Dorgonne, AOP Luberon 2016	6,50 €	35,50 €
Plaisir de Siaurac, AOP Lalande Pomerol 2016	7,30 €	39,50 €
Domaine Grangier, AOP Saint Joseph 2017	7,90 €	43,00 €
Château Crémade, AOP Palette 2014		51,00 €

Vins blancs		
Domaine Bélambrée, AOP Coteau d'Aix-en-Provence 2018	5,20 €	26,50 €
Château de Beaurpré, AOP Coteau d'Aix-en-Provence 2018	5,60 €	31,00 €
Domaine Jean-Marc Brocard, AOP Chablis 2018	7,30 €	39,50 €
Domaine du Paternel, AOP Cassis 2018	7,70 €	46,00 €
Château Simone, AOP Palette 2016		63,00 €

Vins rosés		
Domaine Bélambrée, AOP Coteau d'Aix-en-Provence 2018	5,20 €	26,50 €
Château Grand Boise, AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire 2018	6,00 €	31,50 €
Cuvée AIX, AOP Coteau d'Aix-en-Provence 2018	6,30 €	33,50 €
Domaine Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2018		59,00 €

Champagnes		
Roederer Brut Premier	14,50 €	80,00 €
Roederer Rosé millésimé 2010		110,00 €

LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6 cl)	5,50 €	Muscat Beaume de Venise (12 cl)	6,50 €
Campari, Suze (6 cl)	5,50 €	Get 27 (4 cl)	8,00 €
Pastis 51 (4 cl)	5,00 €	Bombay Sapphire Gin (4 cl)	9,00 €
Porto rouge, blanc (6 cl)	6,00 €	Grey Goose Vodka (4 cl)	10,00 €
Baileys (4 cl)	8,00 €	Jack Daniel's (4 cl)	10,00 €
Cognac Remy Martin VSOP (4 cl)	9,00 €	Glenmorangie (4 cl)	12,00 €
Kir (12 cl)	6,50 €	Johnnie Walker Red Label (4 cl)	9,00 €
Kir royal (12 cl)	15,00 €	Poire Williams (4 cl)	9,00 €

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.