

LES ASSIETTES GOURMANDES

La Française 16,50 €

Jambon cru, Saint Marcellin artisanal accompagné d'une confiture de figues.

La Nordique 19,50 €

Assiette de saumon fumé, sauce au yaourt et ciboulette.

La Fromagère 21,50 €

Assiette de fromages affinés artisanaux.

LES SALADES

Rigoletto 19,00 €

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.

Othello 25,50 €

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.

Carmen 22,50 €

Cheveux d'ange 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 DESSERTS

Pâtisserie au choix 10,50 €

Fromage blanc et son coulis de framboise 8,20 €

LES GLACES ET SORBETS

Coupe 2 parfums 8,20 € **Coupe 3 parfums** 10,50 €

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

Caipirinha (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) 16,00 €

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

Aperol Spritz au champagne Roederer (18 cl) 16,50 €

Champagne, Apérol, eau gazeuse

SANS ALCOOL - Virgin Mojito (18 cl) 9,00 €

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) 16,00 €

Muscat Beaume de Venise (12 cl) 7,90 €

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

<i>Coca-Cola /Zéro</i> (33 cl)	5,70 €	<i>Jus de fruits frais</i> (25 cl) : <i>orange, pamplemousse</i>	8,00 €
<i>Schweppes,</i> <i>Schweppes agrumes</i> (25 cl)	5,70 €	<i>Jus de fruits</i> (25 cl)	5,70 €
<i>Perrier</i> (33 cl)	5,70 €	<i>Lipton Ice Tea Pêche</i> (25 cl)	5,70 €
<i>Limonade, Orangina</i> (25 cl)	5,70 €		
<i>Acqua Panna avec sirop</i> (25 cl)	5,70 €		
<hr/>			
<i>Acqua Panna</i> (25 cl)	5,70 €	<i>San Pellegrino</i> (25 cl)	5,70 €
<i>Vittel</i> (50 cl)	6,70 €	<i>San Pellegrino</i> (50 cl)	6,70 €
<i>Vittel</i> (100 cl)	7,80 €	<i>San Pellegrino</i> (100 cl)	7,80 €
<hr/>			
<i>Corona</i> (35,5 cl) <i>Pietra</i> (33 cl)	7,60 €	<i>Kronenbourg 1664</i> (33 cl)	7,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

<i>Café expresso</i>	3,90 €	<i>Café double expresso</i>	5,90 €
<i>Café décaféiné</i>	3,90 €	<i>Café viennois</i>	5,60 €
<i>Café noisette</i>	3,90 €	<i>Café crème</i>	5,00 €
<i>Café décaféiné noisette</i>	3,90 €	<i>Infusion</i> (camomille, verveine, menthe, tilleul)	6,50 €
<i>Café long</i>	3,90 €	<i>Chocolat viennois</i>	7,00 €
<i>Cappuccino</i>	5,40 €	<i>Chocolat chaud</i>	6,50 €

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 rouges		
<i>Château de Beaupré, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2019</i>	6,60 €	32,00 €
<i>Domaine Le Novi, AOP Luberon 2019</i>	6,90 €	32,50 €
<i>Château Barbanau, AOP Côtes de Provence 2020</i>	7,70 €	38,50 €
<i>Château Crémade, AOP Palette 2017/2018</i>	-	52,00 €
Les vins blancs		
<i>Domaine Bélambrée, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2021</i>	6,20 €	28,50 €
<i>Château de Beaupré, AOP Coteau d'Aix-en-Provence 2021</i>	6,90 €	32,50 €
<i>Château Grand Boise, AOP Côtes de Provence Sainte Victoire 2021</i>	7,60 €	38,00 €
<i>Domaine du Paternel, AOP Cassis 2021</i>	9,20 €	50,50 €
<i>Château Simone, AOP Palette 2017/2020</i>	-	69,00 €
Les vins rosés		
<i>Domaine Belambrée, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2021</i>	6,20 €	28,50 €
<i>Château Grand Boise, AOP Côtes de Provence Sainte Victoire 2021</i>	7,00 €	32,50 €
<i>Cuvée Aix, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2021</i>	7,30 €	34,50 €
<i>Domaine du Cagueloup, AOP Bandol 2021</i>	8,00 €	42,50 €
<i>Domaine Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2018</i>	-	60,00 €
Les champagnes		
<i>Roederer brut Collection</i>	15,70 €	91,00 €
<i>Roederer rosé millésimé 2010</i>	-	111,00 €

Prix nets - service compris

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