

LES SALADES

Le Barbier de Séville 16,90 €

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 17,50 €

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

Othello 19,90 €

Belle tranche de foie gras de canard sur toast de pain d'épices, confit d'oignons, oignons rouges et pommes Granny Smith, accompagnée de salades mêlées et haricots verts, assaisonnés de vinaigrette balsamique.

La Traviata 18,00 €

Salade de poulpe mariné, moules et crevettes, accompagnée de tagliatelles, salade de roquette, courgettes, tomates séchées, basilic, assaisonnée d'une vinaigrette au citron

Madame Butterfly 16,90 €

Salade de chou chinois et tendres morceaux de poulet, carottes râpées, pousses de soja, coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes torréfiées et graines de sésame, assaisonnée d'une sauce au soja et au sésame grillé.

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.

Rigoletto 18,50 €

Fines tranches de tataki de thon servies sur une salade de nouilles chinoises, chou chinois et pousses de soja, noix de cajou, graines de sésame torréfiées, assaisonnée d'une vinaigrette soja et teriyaki.

Carmen 17,50 €

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

Prix nets - service compris

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

LES PLATS

Plat du jour (<i>du lundi au vendredi</i>)	15,00 €
Salade du jour (<i>du lundi au vendredi</i>)	15,00 €
Quiche du jour et salades mêlées	13,50 €

LES FORMULES

L'heure du déjeuner

jusqu'à 15h

Quiche du jour et salades mêlées

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

19,50 €

L'heure du thé

après 15h

Thé au choix

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

12,50 €

La formule du jour

du lundi au vendredi, jusqu'à 15h

Plat du jour ou Salade du jour

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

21,00 €

Menu enfant

Jusqu'à 7 ans

Mini burger de poulet

*

Glace 1 boule

9,00 €

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,
salade de pommes de terre à l'aneth, saumon fumé
ou jambon cru

*

Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

29,00 €

Brunch enfant

Jusqu'à 7 ans

1 verre de jus d'orange (14 cl)

*

1 mini viennoiserie

*

Mini burger de poulet

*

Glace 1 boule

11,50 €

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix	9,00 €
Fromage blanc et son coulis de framboise	7,20 €

LES GLACES ET SORBETS

2 parfums..... 7,00 € 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 (33 cl)	4,50 €	Jus de fruits frais (25 cl) : orange, pamplemousse	7,00 €
Schweppes, Schweppes agrumes (25 cl)	4,50 €	Jus de fruits (25 cl)	4,50 €
Perrier (33 cl)	4,50 €	Lipton Ice Tea Pêche (25 cl) ...	4,50 €
Limonade, Orangina (25 cl)	4,50 €	Café glacé, Thé glacé (25 cl) ..	6,90 €
Evian avec sirop (33 cl)	4,50 €		
Evian (33 cl)	4,50 €	Ferrarelle (50 cl)	5,00 €
Evian (50 cl).....	5,00 €	Ferrarelle (100 cl)	6,50 €
Evian (100 cl).....	6,50 €		
Corona (35,5 cl).....	6,50 €	Pietra (33 cl)	6,50 €
Kronenbourg 1664 (33 cl).....	6,00 €		

LES THÉS

Darjeeling Himalaya	5,50 €	Thé vert Fuji-Yama	5,50 €
Earl Grey Impérial	5,50 €	Blanc & Rose	5,50 €
Lapsang Souchong	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 €	Infusion (camomille, verveine, menthe, tilleul)	5,50 €
Cappuccino	4,40 €	Chocolat viennois	6,00 €
Café long	2,90 €	Chocolat chaud	5,50 €

Prix nets - service compris

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

LES VINS ET CHAMPAGNES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Les vins rouges		
Château de Beaupré, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2014</i>	5,50 €	29,00 €
Château La Dorgonne, <i>AOP Luberon 2014</i>	6,50 €	35,50 €
Plaisir de Siaurac, <i>AOP Lalande de Pomerol 2015</i>	7,30 €	39,50 €
Château Simone, <i>AOP Palette 2012</i>	-	62,00 €
Les vins blancs		
Domaine Bélambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2017</i>	5,20 €	26,50 €
Château Lacoste Première Cuvée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2017</i>	6,20 €	35,50 €
Domaine Jean-Marc Brocard, <i>AOP Chablis 2017</i>	7,30 €	39,50 €
Domaine du Paternel, <i>AOP Cassis 2017</i>	7,70 €	44,00 €
Château Simone, <i>AOP Palette 2013</i>	-	63,00 €
Les vins rosés		
Domaine Belambrée, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2017</i>	5,20 €	26,50 €
Château Grand Boise, <i>AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire 2017</i>	6,00 €	30,50 €
Cuvée Aix, <i>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2017</i>	6,30 €	32,50 €
Première de Figuière, <i>AOP Côtes de Provence 2017</i>	7,00 €	38,50 €
Domaine Ott, Château de Selle, <i>AOP Côtes de Provence 2016</i>	-	59,00 €
Les champagnes		
Roederer brut premier	13,50 €	79,00 €
Roederer rosé millésimé 2010	-	109,00 €

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 €	Amaretto (4 cl)	8,00 €
Porto rouge, blanc (6 cl)	6,00 €	Bombay Sapphire Gin (4 cl)	9,00 €
Baileys (4 cl)	8,00 €	Grey Goose Vodka (4 cl)	10,00 €
Cognac Remy Martin VSOP (4 cl) ...	9,00 €	Jack Daniel's (4 cl)	10,00 €
Kir (12 cl)	6,50 €	Glenmorangie (4 cl)	12,00 €
Kir royal (12 cl)	14,00 €	Johnnie Walker Red Label (4 cl)...	9,00 €
		Poire Williams (4 cl)	9,00 €

Prix nets - service compris

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