




Salades

Salads

Niçoise 	28
Caesar	27
Tomates / burrata / basilic  	29
<i>Tomatoes / burrata / basil</i>	

Entrées

Starters

Chèvre frais du pays, jus de tomate crue émulsionné   à l'huile d'olive, râpée d'artichauts poivrades. <i>Fresh goat cheese from Provence, tomato juice with olive oil, grated "poivrade" artichokes.</i>	26
Melon de Cavaillon / jambon de Parme gelée de Muscat de Beaumes-de-Venise. <i>Sweet melon from Cavaillon / Parma Ham ; Muscat de Beaumes-de-Venise jelly.</i>	25
Gaspacho Catalan. 	20
<i>Catalan gazpacho.</i>	



Sans gluten / *Gluten free*  Végétarien / *Vegetarian* 

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel • *Please advise the head waiter of any allergies you may have*

Origine de nos viandes : France • *Our meat is of French origin*

Prix net en euros TTC, service compris • *Prices in Euros, inclusive of taxes and service charge*

Sur le pouce

Snacks

Cheeseburger au Gouda fermier. <i>Cheeseburger with farmer's Gouda cheese.</i>	33
Hamburger de homard. <i>Lobster burger.</i>	39
Club sandwich à la volaille. <i>Chicken club sandwich.</i>	32
Croque-monsieur truffé. <i>Truffle croque-monsieur.</i>	35



Sans gluten / *Gluten free*  Végétarien / *Vegetarian* 



En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel • *Please advise the head waiter of any allergies you may have*

Origine de nos viandes : France • *Our meat is of French origin*

Prix net en euros TTC, service compris • *Prices in Euros, inclusive of taxes and service charge*

Céréales, pâtes

Grains, pasta

Gnocchi, crème de gorgonzola / pignons / tomates sèches. 	26
<i>Gnocchi, gorgonzola cream / pine nut / sun-dried tomatoes.</i>	
Spaghetti bolognaise.	22
<i>Spaghetti with Bolognese sauce.</i>	
Risotto de petit épeautre au parmesan. 	23
<i>Spelt wheat risotto with parmesan cheese.</i>	

A la Plancha

Filet de dorade grise	38	caviar d'aubergine, tomates à la provençale, artichauts, sauce vierge
<i>Black sea bream fillet</i>		
Filet de loup	38	<i>eggplant caviar, Provençal tomatoes, artichokes, sauce "vierge"</i>
<i>Sea bass fillet</i>		

Grillés

Grilled

Entrecôte de bœuf, pommes allumettes, sucrine, sauce Béarnaise	34
<i>Beef rib steak, "Allumettes" French fries, sucrine lettuce, Bearnaise sauce</i>	
Côtes d'agneau, brochette de légumes grillés, jus d'agneau au poivron rouge	36
<i>Lamb chops, grilled vegetables skewer, lamb gravy with red pepper</i>	



Sans gluten / *Gluten free*  Végétarien / *Vegetarian* 

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel • *Please advise the head waiter of any allergies you may have*

Origine de nos viandes : France • *Our meat is of French origin*

Prix net en euros TTC, service compris • *Prices in Euros, inclusive of taxes and service charge*

Desserts

- Fraises marinées au safran / parfait glacé vanille / duo de meringues. (X) 17
Marinated strawberries with saffron / iced vanilla parfait / meringues duo.
- Baba au limoncello / sorbet agrumes. 14
Limoncello baba / citrus sorbet.
- Quartiers de pêche blanche et son sorbet / croquant à la verveine. (X) 16
White peach and its sorbet / verbena croquant.
- A la découverte des desserts de Cyril Reynaud autour d'un café. 14
Selection of pastries from Cyril Reynaud served with an espresso.
- Assiette de fruits rouges / accompagnement de votre choix (glace, coulis de fruits rouges, chantilly, sucre). (X) 18
Red berries served with your choice of ice cream, red berry coulis, chantilly cream or sugar.
- Chocolat ou Café Liégeois. (X) 16
Chocolate or Café Liégeois.
- Fraises Melba. (X) 16
Strawberry Melba.
- Coupe glacée Estivale 18
Melon et son sorbet / glace aux amandes douces / crumble.
Melon and its sorbet / sweet almonds ice cream / crumble.
- Assortiment de glaces et sorbets « maison ». (X) 12
A selection of "homemade" ice creams and sorbets.



Sans gluten / *Gluten free* (X) Végétarien / *Vegetarian* (V)

En cas d'allergie merci de bien vouloir vous adresser à notre Maître d'Hôtel • *Please advise the head waiter of any allergies you may have*
Origine de nos viandes : France • *Our meat is of French origin*

Prix net en euros TTC, service compris • *Prices in Euros, inclusive of taxes and service charge*