

Lunch

Piperade en omelette et mesclun <i>Lightly spiced pepper and tomato omelet, "mesclun" salad</i>	16€
Artichaut violet cru, mesclun et tomates confites <i>Thinly sliced artichoke, « mesclun » salad and tomato preserve</i>	17€
Poivrons grillés et marinés à l'huile d'olive <i>Grilled pepper marinated in olive oil</i>	19€
Salade Niçoise <i>Niçoise salad (tuna, anchovy, tomatoes, olive and soft-boiled egg)</i>	19€
Aubergine parmesane <i>Eggplant gratin with parmesan cheese</i>	19€
Poules aux olives, cébette et tomates <i>Octopus salad with olives and tomato</i>	19€
Carpaccio de boeuf <i>Beef carpaccio</i>	21€
Salade César <i>Caesar salad</i>	21€

*Tous nos prix sont nets et TVA incluse
Net prices and taxes included*

Mozzarella di Buffala <i>Mozarelle di buffala</i>	21€
Petits farcis Provençaux <i>Stuffed vegetable, provencal receipe</i>	22€
Cheeseburger Provençal, légumes confits & chèvre <i>Beef burger, vegetables preserve, fries and goat cheese</i>	26€



Lou Pei Dou Pescadou <i>Fish of the day</i>	13€ les 100 g.
--	----------------

Pâtes / Pasta

Penne à la provençale <i>Penne Provençal way</i>	17€
Penne au calamars <i>Penne with squid</i>	21€
Linguine aux gambas <i>Linguine with prawns</i>	24€

Tous nos prix sont nets et TVA incluse
Net prices and taxes included

Klub sandwiches

Klub sandwich au poulet <i>Roasted chicken KLUB sandwich</i>	25€
Klub sandwich au jambon <i>Ham KLUB sandwich</i>	25€
Klub sandwich au saumon fumé <i>Smoked salmon KLUB sandwich</i>	25€

Supplément de garnitures 6€
Supplement of sides

Polenta aux olives
Olive polenta

Ratatouille Provençale
Provençal ratatouille

Tian de légumes
Vegetables flan

Ecrasé de pomme de terre
Mashed potatoes

Confit de fenouil
Fennel preserve

Tous nos prix sont nets et TVA incluse
Net prices and taxes included

Finir en douceur / A touch of sweet

Sélection de glaces artisans Glaces de la Côte (3 boules) <i>Selection of traditionally made Ice cream (3 scoops)</i> <i>Romarin (rosemary); lavande (lavender); framboise (raspberry); citron (lemon); chocolat (chocolate); café (coffee); vanille (vanilla); châtaigne de Collobrières (Collobrières chestnut); Calisson; Fleur de lait; Grand Marnier.</i>	11€
Pain perdu à l'ancienne <i>French Toast « à l'ancienne »</i>	12€
Blanc manger aux fruits de saison <i>Blancmange (Almond mousse dessert) with seasonal fruit</i>	12€
Soupe de fraises au basilic et pignons torréfiés <i>Strawberry soup with basil and roasted pine nuts</i>	13€
Tarte aux pommes à la crème d'amande <i>Almond cream apple pie</i>	13€
Parfait glacé aux mendiants <i>Iced whipped cream with raisins and nuts</i>	13€
Tarte au citron meringuée <i>Lemon tart topped with meringue</i>	13€
Gratin de fruits rouge à la fleur d'oranger <i>Orange blossom-flavoured berry gratin</i>	14€
Café Gourmand <i>Coffee with mini-dessert assortment</i>	16€

Tous nos prix sont nets et TVA incluse
Net prices and taxes included

Pour commencer - To start with...

Sardine de Méditerranée farcies aux blettes et pignon <i>Mediterranean sardine stuffed with chard and pine nuts</i>	19€
Barrigoule d'artichaut poivrade <i>Artichoke poivrade in Barrigoule way</i>	19€
Véritable soupe de poissons de roche <i>Home made fish soup</i>	19€
Légumes du sud confits et chèvre <i>Candied vegetable and goat cheese</i>	19€
Mozzarella di Buffala <i>Mozarella di buffala</i>	21€
Rouget et asperges du pays, sucrine et sauce Aioli <i>Red mullet, asparagus and Aioli sauce</i>	22€
Raviole de Homard au « Saussùn » émulsion romarin <i>Lobster small ravioli « Saussùn » spice</i>	22€

*Tous nos prix sont nets et TVA incluse
Net prices and taxes included*

Côté mer - Sea side

Poêlée de calamars à l'ail, cébette et tomate <i>Fried squid with garlic, green onions and tomato</i>	36€
Rouget de méditerranée, confit de fenouil <i>Mediterranean red mullet, fennel preserve</i>	39€
Gambas poêlées à l'huile vierge <i>Fried King prawns, olive oil sauce</i>	39€
Filets de Saint Pierre, artichauts et asperge <i>John Dory filets, artichoke and asparagus</i>	43€
Aïoli (daurade, loup, saint-pierre) <i>Aïoli sauce (sea bream, sea bass, John Dory)</i>	44€
Lou Pei dou Pescadou <i>Fish of the day</i>	13€ les 100 g.

Tous nos prix sont nets et TVA incluse
Net prices and taxes included

Côté Terre - Country side

Suprême de volaille fermière au pesto <i>Farm-bred chicken breast, pesto sauce</i>	37€
Daube légère au vin rosé, polenta aux olives <i>Beef stew with rosé wine and olive polenta</i>	37€
Carré d'Agneau , jus d'anchois, tian de légumes <i>Rack of lamb, anchovy sauce, vegetable flan</i>	39€
Filet de bœuf, jus de viande au thym, ratatouille confite <i>Beef Filet, thyme sauce and Ratatouille</i>	44€

Supplément de garnitures 6€
Supplement of sides

Polenta aux olives
Olive polenta

Ratatouille Provençale
Provençal ratatouille

Tian de légumes
Vegetables flan

Ecrasé de pomme de terre
Mashed potatoes

Confit de fenouil
Fennel preserve

*Tous nos prix sont nets et TVA incluse
Net prices and taxes included*

Finir en douceur / A touch of sweet

Sélection de glaces artisans Glaces de la Côte (3 boules) <i>Selection of traditionally made Ice cream (3 scoops)</i> <i>Romarin (rosemary); lavande (lavender); framboise (raspberry);</i> <i>citron (lemon); chocolat (chocolate); café (coffee); vanille (vanilla);</i> <i>châtaigne de Collobrières (Collobrières chestnut); Calisson;</i> <i>Fleur de lait; Grand Marnier.</i>	11€
Pain perdu à l'ancienne <i>French Toast « à l'ancienne »</i>	12€
Blanc manger aux fruits de saison <i>Blancmange (Almond mousse dessert) with seasonal fruit</i>	12€
Soupe de fraises au basilic et pignons torréfiés <i>Strawberry soup with basil and roasted pine nuts</i>	13€
Tarte aux pommes à la crème d'amande <i>Almond cream apple pie</i>	13€
Parfait glacé aux mendiants <i>Iced whipped cream with raisins and nuts</i>	13€
Tarte au citron meringuée <i>Lemon tart topped with meringue</i>	13€
Gratin de fruits rouge à la fleur d'oranger <i>Orange blossom-flavoured berry gratin</i>	14€
Café Gourmand <i>Coffee with mini-dessert assortment</i>	16€

Tous nos prix sont nets et TVA incluse
Net prices and taxes included