



LES MENUS

« L'EXPRESS »

(Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi hors jours fériés)
Menu élaboré chaque jour à base de produits frais du marché

Entrée/plat/dessert **27 €**

Entrée/plat ou Plat/dessert **22 €**

« LE SAVEUR »

43 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte

« LE PLAISIR »

53 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson, d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte

« LE DECOUVERTE »

70 €

Menu permettant de découvrir une palette de saveur en 6 services
(Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives de la table)

« L'ENFANTILLAGE (jusqu'à 10 ans) »

14 €

Menu se composant d'une entrée, d'un plat, et d'un dessert

LES INTEMPORELS*

Les poissons de roches : en soupe, croûtons aillés et rouille	20,00 €
Blanc de Poulet : en salade façon Thaï	18,00 €
« Poutargue – pomelos » : en risotto	21,00 €
Thon : en tartare à la provençale et salade mélangée	24,00 €
Maigre : le pavé, grillé, potatoes et ketchup maison	25,00 €
Bœuf : le filet, grillé, potatoes et ketchup maison	28,00 €
Le café gourmand	13,00 €

• Servi uniquement le midi// served only for lunch

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



Tous nos tarifs sont T.V.A. incluse, service compris

LA CARTE

LES ENTREES :

Tomate steak : comme une macaronade sétoise végétale	14,00 €
Maquereau de Méditerranée : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi	13,50 €
Encornet : snacké, vinaigrette façon paëlla...	16,50 €
Pieds paquets : en gaufre, ail nouveau, jus de cuisson à la tomate	15,50 €

LES PLATS :

Poissons :

Vive : en croûte d'épices, falafels de blé vert fumés aux dattes	28,00 €
Gambas : snackées. Coco frais de Provence au bouillon thaï, relevé à la noix de coco	31,00 €

Viandes :

Cochon « Domaine Abotia » : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. Liliacées comme à Hong Kong	27,00 €
Taureau : à l'unilatéral. Aubergine au café et salade de pois gourmands	32,00 €

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :

10,00 €

LES DESSERTS :

Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées...	10,00 €
Mini aubergine : confites à la vanille, brousse du Rove et petit beurre	10,00 €
Pêche de vigne : pochée en fraîcheur de verveine et Aperol	10,00 €
Banane et avocat : en tube croustillant de noix de coco. Perle du Japon. Un peu de gingembre	10,00 €

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



Tous nos tarifs sont T.V.A. incluse, service compris