



*« Une cuisine qui associe les saveurs
de la Provence et de la Méditerranée,
dans un esprit de partage et de convivialité. »*

—

*"A celebration of Provençal and Mediterranean flavors,
crafted to be shared and savored together."*

À PARTAGER T O S H A R E

TARTE À LA TOMATE DE RÉGION

Regional tomato tart

21 €

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE DE RÉGION

Regional charcuterie board

28 €

LE MEZZÉ DES ROCHES

Caviar d'artichauts, poivrons farcis au fromage de chèvre, soubressade,
mini bruschetta de tomates, olives de pays

*Artichoke caviar, goat cheese stuffed peppers, sobrasada,
mini tomato bruschetta, local olives*

34 €

LES ENTRÉES

T O S T A R T

CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES ET BURRATA, PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE ET MINI BASILIC

Heirloom tomato carpaccio and burrata, pickled mustard seeds and baby basil

22 €

BEIGNETS DE COURGETTES, CRÈME DE BREBIS ÉPICÉE, POUDRE D'OLIVES NOIRES, SALADE D'HERBES

Zucchini fritters, spiced sheep's milk cream, black olive powder, herb salad

24 €

CRUDO DE THON, SAUCE TONNATO À LA BETTERAVE, CÂPRES

Tuna crudo, beet tonnato sauce, capers

26 €

BEIGNETS DE CALAMAR MAISON, PARMESAN ET SATÉ, MAYONNAISE À L'ENCRE DE SEICHE

Homemade calamari fritters, parmesan & satay, squid ink mayonnaise

29 €

PLATS

LES PLATS

MAINS

GNUDI DE POTIMARRON, TOMME DE BREBIS, VIERGE A LA SAUGE
ET GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES

Pumpkin gnudi, sheep's tomme, sage vierge sauce, toasted pumpkin seeds
38 €

RISOTTO CARNAROLI, CRABE BLEU ET SA BISQUE, SALADE D'HERBES FRAICHES
Carnaroli risotto, blue crab and its bisque, fresh herb salad

39 €

POISSON RÔTI DU MOMENT, HARICOTS COCO ET CHORIZO
Roasted catch of the day, coco beans and chorizo

46 €

LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU-AUBRAC,
JUS GOURMAND ET FRITES MAISON
Wagyu-Aubrac beef cut, rich jus and homemade french fries
55 €

COUP DE CŒUR DU CHEF

DOS DE CABILLAUD, SOUPE DE ROCHES, POMMES DE TERRE VAPEUR,
CROUTONS ET ROUILLE PROVENÇALE

Chef's favourite: Cod loin, rockfish soup, steamed potatoes, croutons and Provençal rouille
42 €

LES PLATS À PARTAGER

MAINS TO SHARE

POISSON GRILLÉ DU MOMENT, VIERGE DE TOMATE
ET POMMES DE TERRE GRENAILLES

Grilled catch of the day, tomato vierge and grenailles potatoes
21 €/100g

ÉPAULE D'AGNEAU POUR DEUX, CONFITE AU CITRON ET AROMATES,
RATATOUILLE, SAUCE HERBACÉE

Slow-cooked lamb shoulder for two, confied with lemon and aromatic herbs, ratatouille, and herb dressing
58 € par personne / per person

GARNITURES EN SUPPLÉMENT, 8 €

SIDES

FRITES FRAICHES *French fries*

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE *Green beans with parsley and garlic*

RATATOUILLE *Ratatouille*

CŒUR DE LAITUE *Lettuce hearts*

POMMES DE TERRE GRENAILLES *Grenailles potatoes*

LES DESSERTS

DESSERTS

RIZ AU LAIT ONCTUEUX ET CONFITURE DE LAIT

Creamy rice pudding and dulce de leche

14 €

POIRE POCHÉE, MARRON ET MOUSSE DE FROMAGE BLANC

Poached pear, chestnut and soft white cheese mousse

16 €

TARTE FINE À LA FIGUE DE SOLLIÈS, SORBET YAOURT

Figue de Solliès thin tart, yogurt sorbet

18 €

PARIS BREST À LA NOISETTE À PARTAGER

Hazelnut Paris-Brest to share

26 €

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS, MAISON MOKA D'OR

Selection of ice creams and sorbets, Maison Moka D'Or

Vanille, chocolat, yaourt, noisette, caramel, pistache, pêche, fraise, citron vert, melon, passion, abricot

Vanilla, chocolate, yogurt, hazelnut, caramel, pistaccio, peach, strawberry, lime, melon, passion fruit, apricot

6 € / boule (per scoop)

