



Pour Débuter...

Goujonnettes de Poisson du Moment aux Sésames	14,00€
Sauce Tomates en Aigre-doux / Mesclun	
Tartelette aux Courgettes Bio du Potager du Mistral	13,50€
Sablé Parmesan / Courgettes de Maximin / Ricotta à la Menthe	

Pour Suivre...

Magret de Canard Entier « Rougié »	23,00€
Cuit à Basse Température / Polenta Crémeuse / Rhubarbe et Pop Corn	
Filet de Poisson selon Arrivage	18,50€
Ravioles aux Légumes du Moment / Crème de Parmesan	
Salade Gourmande	15,50€
Mesclun / Jambon Cru / Toast de Chèvre Chaud au Thym / Tomates Cerises	
Plat du Jour	12,00€
Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi	

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix Nets et Service Compris.



La Pause Fromagère...

Fromage de Chèvre Crémeux

De la Ferme du Régagnas à Trets

7,00€

Pour Plore...

Instant Gourmand

11,00€

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »

Pavlova aux Fruits Rouges

8,00€

Meringue Croustillante / Chantilly / Fruits Rouges / Glace Vanille de Mr Casalini

Tarte aux Mendiants

7,50€

Pâte Sablée / Fruits Secs / Caramel / Crème Fouettée à la Fleur d'Oranger

Carré Fondant au Chocolat

7,00€

Crème Glacée à la Noisette de Mr Casalini

Dessert du Jour

4,50€

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

Coupe 2 ou 3 Boules au choix

4,50€ ou 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Rosé « Simone » / Framboise

Glaces de Mr Casalini : Café / Vanille / Fraise / Pistache / Chocolat / Noisette

Le Pitchoun...

Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix

10,50€

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix nets—Service compris



Menu Gourmand

28€

Tartelette aux Courgettes Bio du Potager du Mistral

Sablé Parmesan / Courgettes de Maximin /
Ricotta à la Menthe

Ou

Goujonnettes de Poisson du Moment aux Sésames

Sauce Tomates en Aigre-doux / Mesclun

Filet de Poisson selon Arrivage

Ravioles aux Légumes du Moment / Crème de Parmesan

Ou

Magret de Canard « Rougié »

Cuit à Basse Température / Polenta Crémeuse / Rhubarbe et Pop Corn

Tarte aux Mendiants

Pâte Sablée / Fruits Secs / Caramel / Crème Fouettée à la Fleur d'Oranger

Ou

Pavlova aux Fruits Rouges

Meringue Croustillante / Chantilly / Fruits Rouges /
Glace Vanille de Mr Casalini

A votre demande, un accord mets et vins est disponible sur conseils de nos serveurs.
Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix nets – Service compris