



Pour Débuter...

Carpaccio de Poulpe de Méditerranée 13,00€

Pistou au Basilic et Roquette à l'Ail

Tartelette de Courgettes du Potager du Mistral 12,00€

Sablé au Parmesan / Courgettes de Maximin / Ricotta et Menthe

Pour Suivre...

Filet de Poisson selon Arrivage 17,00€

Risotto aux Pois Gourmands / Sauce Vierge Tomates et Gingembre

Filet Mignon de Porc Français 16,00€

Aubergines à la Parmesane / Panisses / Vrai Jus au Thym

Salade Gourmande 15,00€

Carpaccio de Tomates de Provence / Mozzarella Burrata Entière / Gressin / Pistou au Basilic

Plat du Jour 11,00€

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...



Chèvre du Jas d'Espinasses à Tourves
Mesclun / Confiture Maison

7,00€

Pour Plaire...

Instant Gourmand

11,00€

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

Coupe Glacée Gourmande

7,50€

2 Boules au choix + Fruits Frais du Moment **ou** Brownie au Chocolat + Coulis de Fruits Frais **ou** Chocolat Fondu + Chantilly

Pavlova à l'Abricot

7,00€

Meringue Croustillante / Abricots en deux façons / Glace Vanille de Mr Casilini

Carré Fondant au Chocolat Noir

7,00€

Chantilly à la Cacahuète / Sauce Caramel

Dessert du Jour

4,50€

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

Coupe 1, 2 ou 3 Boules au choix

2,50€ / 4,50€ / 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Framboise / Fraise / Fruits de la Passion

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

Le Pitchoun...

Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix

11,50€

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



Menu Gourmand

29€

Tartelette de Courgettes du Potager du Mistral

Sablé au Parmesan / Courgettes de Maximin / Ricotta et Menthe

Ou

Carpaccio de Poulpe de Méditerranée

Pistou au Basilic et Roquette à l'Ail

Filet de Poisson selon Arrivage

Risotto aux Pois Gourmands / Sauce Vierge Tomates et Gingembre

Ou

Filet Mignon de Porc Français

Aubergines à la Parmesane / Panisses / Vrai Jus au Thym

Carré Fondant au Chocolat Noir

Chantilly à la Cacahuète / Sauce Caramel

Ou

Pavlova à l'Abricot

Meringue Croustillante / Abricots en deux façons / Glace Vanille

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

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