






# STARTER



Planche de charcuterie Corse	18 €
Planche de la Fruitière assortiment de fromages AOP	18 €
Brie de Meaux à la truffe chiffonade de charcuterie Corse, salade, mouillettes	22 €
Planche de foie gras chutney de figues, piment d'Espelette, fleur de sel, toasts	15 €
Croque-monsieur à la truffe jambon blanc italien à la truffe, pecorino à la truffe, salade	17 €
Falafels pousses de croquants italiens	10 €
Saumon frais mariné au Gin Oxley aneth, citron vert, beurre demi-sel, toasts	18 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous prévenir de vos allergies.

 Tous nos produits sont frais et faits maison. 

Prix net | Service compris





# MAIN COURSE



## MEAT

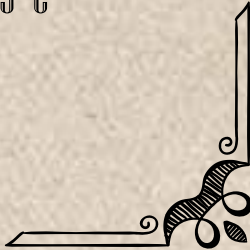

Tartare de bœuf charolais au couteau préparé minute	18 €
Burger classique 180g	19 €
Double burger 360g	23 €
Chicken burger	19 €
Filet de bœuf 220g	27 €
Grillé, sauce aux cèpes	
Magret de canard entier	22 €
Sauce au miel	
Souris d'agneau braisé	24 €
Raisins, pruneaux confits, jus réduit, semoule aux raisins	
Brochette de poulet	20 €
Sauce cacahuète	
Cocotte de Gnocchetti	20 €
Sauce à la truffe, jambon blanc à la truffe, pecorino à la truffe	

## FISH

Mi-cuit de thon sashimi en tataki	25 €
Wok de nouilles de riz, légumes croquants, huile de sésame, sauce soja	
Brochette de saumon frais	22 €
Épices douces	
Fish and Chips maison	19 €
Dos de cabillaud frais	

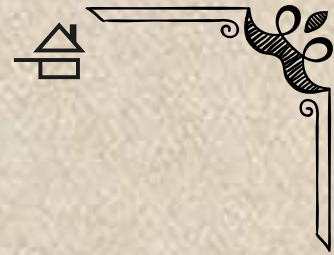
SUPPLÉMENT | ACCOMPAGNEMENT  
Frites, légumes, riz vénéré ou salade verte 5€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes,  
merci de nous prévenir de vos allergies.

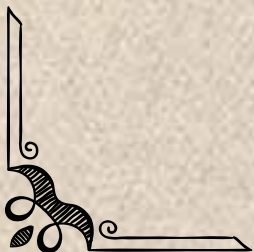




 **DESSERT** 



Cheese-Cake	fruits rouges	6 €
Fondant au chocolat	coeur caramel beurre salé	6 €
Tiramisu cookies	Nutella®	6 €
Crème brûlée		5 €



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes,  
merci de nous prévenir de vos allergies.







# CARTE DES VINS

## CÔTES DE PROVENCE





### BLANC

50 cl







70 cl


 Château Sainte Marguerite cuvée Château – Cru Classé Bio		32 €
 Château de Jasson HVE* cuvée Jeanne	22 €	26 €
 Domaine des Peirecèdes cuvée le Fil d'Ariane Bio		26 €
 Château Hermitage Saint Martin cuvée Ikon Bio		40 €
Saint-André de Figuière cuvée Valérie		29 €

### ROSÉ

 Château Sainte Marguerite cuvée Château – Cru Classé Bio		32 €
 Château de Jasson HVE* cuvée Éléonore	22 €	26 €
 Domaine des Peirecèdes cuvée le Fil d'Ariane Bio		26 €
 Château Hermitage Saint Martin cuvée Ikon Bio		40 €
Saint-André de Figuière cuvée Magali		29 €

### ROUGE

 Château Sainte Marguerite cuvée Château - Cru Classé Bio		32 €
 Château de Jasson HVE* cuvée Victoria	22 €	26 €
 Château Hermitage Saint Martin cuvée Ikon Bio		40 €
 Domaine des Peirecèdes cuvée le Fil d'Ariane Bio		26 €
 Château Fontainebleau coteau varois Bio		32 €
 Château Fontainebleau cuvée Jean Max tirage à 990 bouteilles - coteau varois Bio		52 €
Saint-André de Figuière cuvée François		29 €

 \* Haute valeur environnementale. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



# CARTE DES VINS



## — VIN DU SUD-OUEST —

Tariquet Premières Grives blanc moelleux 70 cl  
26 €

## — BORDEAUX —

Château La Fleur Bellevue rouge 70 cl 26 €  
Domaine Le Cadet du Relais de la Poste 25 €

## — CÔTES DU RHÔNE —

Crozes Hermitage Étienne Pochon rouge 70 cl 32 €  
St-Joseph Les Challoys Delas 34 €  
Châteauneuf du Pape Château Haute Pierre Delas 64 €  
Côte Rôtie Seigneur de Maugiron Delas 86 €

## — VIN AU VERRE —

 Domaine des Peirecèdes cuvée le Fil d'Ariane Bio - rouge, blanc, rosé 12,5 cl 5 €  
Tariquet Premières Grives blanc moelleux 5 €  
Côte du Rhône maison Delas Frères 5 €  
Domaine Le Cadet du Relais de la Poste 5 €

## — CHAMPAGNE —

Ruinart Brut 70 cl 90 €  
Ruinart Blanc de Blanc 120 €  
Dom Pérignon vintage 250 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



# BOISSON



## SOFT DRINKS

Coca, Coca Zéro, Perrier, Ice tea, Tonic	33cl	4 €
Red Bull	25cl	5,5 €
Jus de fruits Pago	20cl ACE, fraise, ananas	4 €
Sirop à l'eau	33cl	2,5 €
Supplément sirop		0,5 €
menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, kiwi, orgeat, gambetta		

## BIÈRE PRESSION

	5 °	
Demi Heineken	25cl	4 €
Pinte Heineken	50cl	6,5 €
Panaché	25cl	3,5 €
Monaco	25cl	4 €

## BIÈRE BOUTEILLE

	33 cl	
Desperados	5,9°	6 €
Chimay bleu	9°	6 €
Delirium	8,5°	6 €
Mort subite blanche	5,5°	6 €
Mort subite Kriek rouge	4°	6 €
Triple Karmeliet	8,4°	6 €
Budweiser	5°	6 €

## APÉRITIF

Kir vin blanc	12cl	5 €
Pastis, Ricard	2cl	3,5 €
Campari, Martini	6cl	6 €
Whisky, Vodka, Gin	4cl	7 €
Jack Daniel's	4cl	10 €
Chivas 12 ans	4cl	12 €
Supplément soda		1 €

## DIGESTIF

Get 27, Get 31	7cl	7 €
Limoncello, Manzana	6cl	6 €
Armagnac, Calvados	4cl	8 €
Cognac	4cl	9 €
Poire Williams	4cl	8 €

## EAU

	33 cl	75 cl
Évian	4 €	5,5 €
Badoit	4 €	5,5 €

## BOISSON CHAUDE

Café expresso	2 €
Café décaféiné	2 €