

Bistrot

<i>Salade Caesar « classique ».</i>	21 €
Caesar salad.	
<i>Tomates, olives, câpres, échalotes et chèvre frais au basilic.</i>	23 €
Tomatoes, olives, capers, shallots and fresh goat cheese with basil	
<i>Velouté de fenouil et moules à la badiane.</i>	21 €
Velvety fennel and mussels with star anise	
<i>Assiette de jambon ibérique de Bellota, gressin au fenouil.</i>	28 €
Gaspacho. Iberic ham cold cuts, fenel gressini.	
<i>Carpaccio de bœuf, huile Citrino «Terre Bormane», roquette et parmesan.</i>	21 €
Beef carpaccio, Citrino "Terre Bormane" oil, rocket and parmesan	
<i>Fougasse à la truffe.</i>	18 €
	.***
<i>Pêche du jour selon notre arrivage.</i>	31 €
Daily fish according to the market.	
<i>Entrecôte de bœuf grille , salade et frites.</i>	52 €
Grilled Beef filet, French fries, salade	
<i>Tartare de saumon aux agrumes.</i>	31 €
Salmon tartare with citrus fruits.	
<i>Volaille rôtie au citron et curry, pavé de pomme de terre .</i>	25 €
Roasted chicken with curry and lemon sauce, roast potatoes	
<i>Carré d'agneau, tomates provençales.</i>	31 €
Lamb chop, "provençal" tomatoes.	
<i>Risotto aux truffes d'été. (20 minutes preparation)</i>	45 €
Summer truffle risotto	
<i>Club sandwich, frites.</i>	21 €
Club sandwich.	
<i>Pâtes au basilic.</i>	20 €
Spaghetti pasta, witta basil sauce	
<i>Frites, salade, huile d'olive citron.</i>	16 €
French fries, salad, lemon olive oil.	
<i>Pied paquet Marseillais.</i>	21€
Marseillais Sheep's tripe and trotters	

<i>Assortiment de fromages de notre région et d'ailleurs.</i>	18 €
Cheese selection from our region and elsewhere.	

Les douceurs.

17 €

Cœur coulant en chocolat, glace vanille.*

Chocolate fondant, vanilla ice cream.

Citron givré.

Frozen lemon.

Tarte aux fruits du marché.

Fruits tart according to the market.

*Baba au rhum. *.*

Baba with rhum.

Clafoutis aux cerises

Cherry “clafoutis”.

Glaces et sorbets maison.

Ice creams and sorbets.

** : Temps d'attente 12 minutes*