

À partager

Pour 2 à 4 personnes

PLANCHES CHARCUTERIE & MIXTE 200GR/400GR :
CHARCUTERIE OLIVIER BROSSET, FROMAGES AFFINÉS DE LA FERME D'ALEXANDRE
Platter of traditional charcuterie and cheese from « La Ferme d'Alexandre »

28 / 36 €

SARDINES LA BELLE-ILOISE

«La Belle-Iloise» sardines

15 €

BOTTE DE RADIS CROQUE AU SEL

Bunch of radishes seasoned with salt

14 €

PLANCHE DE LA MER (RILLETES AUX 2 SAUMONS, SAUMON FUMÉ, SARDINES)

Platter of the sea (Rillettes with two salmons, smoked salmon, sardines)

32 €

Toutes nos planches sont servies avec du beurre Beillevaire doux ou demi-sel

VELOUTÉ DE CÉLERI, ŒUF PARFAIT PARFUMÉ À LA TRUFFE

Celery velouté, perfect egg with truffle

16 €

ASPERGES VERTES DU VAUCLUSE, MAYONNAISE LÉGÈRE

Green asparagus from Vaucluse, light mayonnaise

17 €

TERRINE DES COPAINS D'OLIVIER BROSSET

Homemade terrine by Olivier Brosset

14 €

TARTARE DE DAURADE, AVOCAT

Sea-bream tartare, avocado

18 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ 80G, CRÈME FOUETTÉE CIBOULETTE

Plate of smoked salmon (80g), whipped cream with chives

19 €

SALADE CÉSAR

Caesar salad

25 €

Grande salade

Plats

PAVÉ DE LIEU JAUNE, RIZ PARFUMÉ, CRÈME FUMÉE

Pollack fillet, smoked rice, smoked cream

27 €

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE, PURÉE, CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

Farm poultry ballotine, mashed potatoes, mushrooms in persillade

26 €

ENTRECÔTE 300G, SAUCE BÉARNAISE, FRITES FRAICHES

Rib steak (300g), bearnaise sauce, fresh fries

35 €

JOUE DE BŒUF BRAISÉE À LA MOUTARDE, CAROTTES EN DEUX FAÇONS

Braised beef cheek with mustard, carrots in two ways

25 €

LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE

Linguine, truffle cream

24 €

SUPPLÉMENT GARNITURE (FRITES, PURÉE, SALADE)

Extra sides : French fries, mashed potatoes, green salad

+ 6 €

ASSIETTE DE FROMAGES

French cheese plater

12 €

BRIOCHE PERDUE POUJAURAN, GLACE VANILLE

Brioche pudding, vanilla ice cream

16 €

FRAISES DE NOS RÉGIONS, CRÈME FOUETTÉE

Strawberries, whipped cream

16 €

CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON

Vanilla bourbon crème brulée

14 €

PROFITEROLE MAISON

Homemade profiterole

14 €

GLACES ET SORBETS MAISON PHILIPPE FAUR (3 BOULES)

Ice cream & sorbet from « Maison Philippe Faur » (3 scoops)

10 €

Desserts