

LES VINS ET CHAMPAGNES

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Les vins rouges		
Château de Beauré, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2013	5,50 €	28,00 €
Château La Dorgonne, AOP Luberon 2013	6,50 €	35,50 €
Plaisir de Siaurac, AOP Lalande de Pomerol 2013	7,00 €	37,50 €
Domaine Grangier, AOP Saint Joseph 2015	7,50 €	39,50 €
Château Simone, AOP Palette 2012	-	62,00 €
Les vins blancs		
Domaine Bélambree, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2015	5,00 €	25,00 €
Domaine Jean-Marc Brocard, AOP Chablis 2015	6,50 €	36,00 €
Domaine du Paternel, AOP Cassis 2016	7,00 €	38,50 €
Domaine Paul Cherrier, AOP Sancerre 2015	7,50 €	39,50 €
Château Simone, AOP Palette 2013	-	62,00 €
Les vins rosés		
Domaine Belambree, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2015	5,00 €	25,00 €
Cuvée Aix, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2015	6,00 €	29,50 €
Château du Galoupet, AOP Côtes de Provence 2015	6,50 €	33,00 €
Domaine Ott, Château de Selle, AOP Côtes de Provence 2015	-	59,00 €
Les champagnes		
Roederer brut premier	13,00 €	79,00 €
Roederer rosé millésimé 2010	-	109,00 €

LES ALCOOLS

Martini Rosso, Bianco (6cl).....	5,50 €	Muscat Beaume de Venise (12 cl)...	6,50 €
Campari (6cl).....	5,50 €	Get 27 (4cl).....	8,00 €
Pastis 51 (4cl).....	5,00 €	Amaretto (4 cl).....	8,00 €
Porto rouge, blanc (6cl).....	6,00 €	Bombay Sapphire Gin (4cl).....	9,00 €
Baileys (4cl).....	8,00 €	Grey Goose Vodka (4 cl).....	10,00 €
Cognac Remy Martin VSOP (4cl).....	9,00 €	Jack Daniel's (4 cl).....	10,00 €
Kir (12cl).....	6,50 €	Glenmorangie (4 cl).....	12,00 €
Kir royal (12cl).....	13,50 €	Johnnie Walker Red Label (4 cl)....	9,00 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES SALADES

Le Barbier de Séville	16,50 €
Riz noir vénéré aux poivrons, courgettes, tomates confites, coriandre et cumin accompagné de piquillos farcis au fromage de chèvre frais, d'artichauts poivrade, d'une tuile de parmesan et d'un gaspacho de tomate. Servi avec son filet d'huile d'olive et sa sauce au soja.	
Les Noces de Figaro	19,90 €
Salades mêlées, duo de saumon fumé et mariné à l'aneth, tarama et pommes de terre, accompagnées d'un flan de légumes à l'aneth.	
Don Giovanni	19,50 €
Salades mêlées et haricots verts assaisonnés de vinaigrette de framboise, belle tranche de foie gras de canard avec toasts, chutney de figues, tomates cerises, pommes et poires caramélisées.	
La Tosca	16,50 €
Salade de penne aux écrevisses, féta, tomates séchées, tomates cerises, parmesan et basilic, accompagnée de roquette, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.	
Madame Butterfly	16,90 €
Salade de choux chinois et tendres morceaux de poulet, carottes râpées, pousses de soja, coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes torréfiées et graines de sésame, assaisonnée d'une sauce au soja et au sésame grillé.	
La Flûte enchantée	16,50 €
Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de mangues fraîches et suprêmes de pamplemousse, servie sur une brick à la tomate, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.	
Così Fan Tutte	15,90 €
Mélange de salade frisée et salade romaine, cœurs de palmier, blancs de poulet, croûtons, œufs, tomates cerise, accompagné d'une sauce César allégée.	
Carmen	17,50 €
Cheveux d'ange aux écrevisses et gambas, choux chinois et pousses de soja, avocat, graines de sésame torréfiées et miel. Servi avec un assaisonnement à l'huile de sésame grillé.	

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES PLATS

Servis du lundi au vendredi, uniquement le midi

Plat du jour	15,00 €
Quiche du jour et salades mêlées	13,50 €
Suggestion du chef	21,00 €

LES FORMULES

<p>L'heure du déjeuner jusqu'à 15h</p> <p>Quiche du jour et salades mêlées</p> <p>Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix</p> <p>19,50 €</p>	<p>L'heure du thé après 15h</p> <p>Thé au choix</p> <p>Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix</p> <p>12,50 €</p>
<p>La formule du jour du lundi au vendredi, jusqu'à 15h</p> <p>Plat du jour</p> <p>Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix</p> <p>21,00 €</p>	<p>Menu enfant Jusqu'à 7 ans</p> <p>Mini burger de poulet</p> <p>Glace 1 boule</p> <p>9,00 €</p>
<p>Brunch le samedi et le dimanche jusqu'à 15h</p> <p>Café filtre, thé ou chocolat à volonté</p> <p>Jus d'orange frais</p> <p>Corbeille du boulanger</p> <p>Œuf cocotte aux fines herbes, salades mêlées, salade de pommes de terre à l'aneth, saumon fumé ou jambon cru</p> <p>Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix</p> <p>29,00 €</p>	<p>Brunch enfant Jusqu'à 7 ans</p> <p>1 verre de jus d'orange (14 cl)</p> <p>1 mini viennoiserie</p> <p>Mini burger de poulet</p> <p>Glace 1 boule</p> <p>11,50 €</p>

LES DESSERTS

Pâtisserie au choix.....	9,00 €
Fromage blanc et son coulis de framboise.....	7,20 €

LES GLACES ET SORBETS

2 parfums.....	7,00 €	3 parfums.....	9,50 €
Glaces : chocolat noir Guajana, vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, pistache, caramel anglais aux toffees fondants, café espresso du Guatemala			
Sorbetes : citron vert, fraise senga, mangue Impala, framboise			

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande

LES BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola /Light /Zero (33cl)...	4,50 €	Jus de fruits frais (25cl) : orange, pamplemousse.....	7,00 €
Orangina, Schweppes (25cl).....	4,50 €	Jus de fruits (25 cl)	4,50 €
Perrier (33 cl)	4,50 €	Lipton Ice Tea Pêche (25cl).....	4,50 €
Limonade (25cl)	4,50 €	Café glacé (25cl).....	6,90 €
Evian avec sirop (33 cl)	4,50 €		
Evian (33 cl)	4,50 €	Ferrarelle (50cl).....	5,00 €
Evian (50cl).....	5,00 €	Ferrarelle (100cl).....	6,50 €
Evian (100cl).....	6,50 €		
Corona (35,5cl).....	6,50 €	Pietra (33 cl).....	6,50 €
Kronenbourg 1664 (33 cl).....	6,00 €		

LES THÉS

Darjeeling Himalaya	5,50 €	Thé vert Fuji-Yama	5,50 €
Earl Grey Impérial.....	5,50 €	Blanc & Rose.....	5,50 €
Thé de Chine fumé	5,50 €	Rooibos rouge bourbon.....	5,50 €
Jasmin mandarin	5,50 €	Marco Polo	5,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Le chocolat de Pauline 7,00 €			
Boisson favorite de Louis XV, le chocolat chaud du 18 ^e siècle est épais, intense et épicé. Savourez sa texture crémeuse et ses notes de noisette.			
Café espresso	2,90 €	Café double espresso.....	4,00 €
Café décaféiné	2,90 €	Café viennois.....	4,40 €
Café noisette	2,90 €	Café crème.....	4,00 €
Café décaféiné noisette	2,90 €	Infusion (camomille, verveine, menthe, tilleul)	5,10 €
Cappuccino.....	4,40 €	Chocolat viennois.....	6,00 €
Café long	2,90 €	Chocolat chaud.....	5,50 €

Prix nets - service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande