

SALADES | Salads



16€

Salade Gourmande (350g)

Gourmet salad

Plat végétarien

Suitable for vegetarians

Quinoa et petits légumes, aux accents fruités de l'orange et de l'olive.

Quinoa and small vegetables, with fruity accents of orange and olive.



16€

Salade Niçoise (350g)

Niçoise salad

Spécialité Niçoise : salade à base de thon, d'anchois et de petits légumes

Niçoise salad: tuna, anchovies and small vegetables.

LES GRANDS CLASSIQUES | The Classics



16€

Blanquette de volaille au risotto crémeux (380g)

Poultry blanquette with creamy risotto

Viande de poule et risotto crémeux, une recette tendre et fondante.

Chicken meat and creamy risotto, a tender and melting recipe.



16€

Marmite du pêcheur (380g)

Fisherman's pot

Cabillaud, rouget, fruits de mer et petits légumes.

Cod, red mullet, seafood and small vegetables.



16€

Tajine végétal (380g)

Vegetable tajine

Plat végétarien

Suitable for vegetarians

Légumes, épices et aromates accompagnent de bouchées de soja.

Vegetables, spices and herbs accompanying delicious textured soy bites.



16€

Gnocchis façon Provençale à l'Ail des Ours (380g)

Provençal gnocchis with wild garlic

Plat végétarien

Suitable for vegetarians

Gnocchis et tomates séchées, relevés par de l'ail des ours et du piment de Cayenne.

Gnocchis and sun-dried tomatoes, with wild garlic and Cayenne pepper.



LES DESSERTS | Desserts



8€

Moelleux au chocolat (90g)

Chocolate fondant

Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté.

Between cake and entremet, a very chocolaty softness.



8€

Crème vanille (90g)

Vanilla creme

Dessert lacté, saveur vanille.

Dairy dessert, vanilla flavoured.



8€

Salade de fruits

Fruit salad



3€

Fruit
Fruit



Côte de Provence
Bailli de Provence
(Rosé, Blanc, Rouge) 50cl

16€

Soda (Coca, Coca Zéro, Ice Tea) 33cl 5€

Evian 50cl / Badoit 50cl 5€

Evian 1L / Badoit 1L 7€