



Menu valable tous les jours au déjeuner et dîner

**Terrine de campagne maison**

Viande de porc origine France, figues séchées, noisettes. Salade.

OU

**Salade d'asperges**

Asperges vertes Françaises. Saumon fumé de Norvège (label pêche durable), vinaigrette citronnée, salade.

OU

**Tartelette au Saint Félicien**

Tarte fine au fromage St Félicien & poires de Provence. Servie tiède. Salade.



**Faux-Filet de bœuf (230g)**

Sauce fraîche à la crème de ciboulette maison - Frites fraîches.

OU

**Filet de daurade**

Label pêche durable. Origine Méditerranée

Légumes rôtis : courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises

Sauce vierge.



**Assiette de fromages**

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit.

OU

**Fraises fraîches**

Coupe de fraises fraîches de Carros (06), chantilly maison

OU

**Tiramisu maison**

Tiramisu maison aux biscuits Oréos

English  
menu



## LES ENTRÉES

### Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuteries  
&  
fromages au lait cru affinés  
par la Maître fromagère  
Laetitia Gaborit

24 €

**Foie gras maison** 18€  
*Canard du Sud-Ouest relevé au Bas-Armagnac,  
brioche toastée, chutney maison de poires de Provence.*

**Terrine de campagne maison** 13€  
*Viande de porc origine France, figues séchées, noisettes.  
Salade.*

**Tartelette au Saint Félicien maison** 13€  
*Tarte fine au fromage St Félicien & poires de Provence.  
Servie tiède. Salade.*

**Salade d'asperges au saumon fumé** 14€  
*Asperges vertes Françaises. Saumon fumé de Norvège  
(label pêche durable), vinaigrette citronnée, salade*

## LE BOEUF

**Côte de bœuf (Environ 1kg)** 10€ les 100g  
*A partager - Aux herbes de provence\* - 2 frites fraîches*

**Entrecôte (270g)** 36€  
*Sauce poivre maison - Frites fraîches*


**Filet (160g)** 37€  
*Sauce béarnaise maison - Frites fraîches*

**Faux-Filet (230g)** 30€  
*Sauce fraîche à la crème de ciboulette maison - Frites fraîches.*

**Burger maison (180g) Texan** 26€  
*Pain artisanal, steak haché maison, cheddar affiné, bacon grillé,  
tomate, salade, sauce barbecue maison - Frites fraîches*

\* Sauce maison au choix +3€ : poivre, béarnaise, sauce fraîche à la crème de ciboulette .  
Supplément garniture +5€ : Salade, frites, ratatouille maison

## LES PLATS

 **Lasagnes aux aubergines** 26€  
*Lasagnes maison aux aubergines grillées à la sauce tomate, oignons, mozzarella*

**Filet de daurade** 31€  
*Label pêche durable. Origine Méditerranée  
Légumes rôtis : courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises  
Sauce vierge.*

Prix en Euros nets TTC - Service compris  
En cas d'allergie, renseignez-vous auprès de notre équipe

## Assiette de fromages

12€

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit, salade.

## LES DESSERTS

### Fraises fraîches

12€

*Coupe de fraises fraîches de Carros (06), chantilly maison*

### Véritable fondant au chocolat maison

12€

*Fondant au chocolat noir maison. Cuit à la minute. Glace vanille artisanale*

### Tiramisu maison

12€

*Tiramisu maison aux biscuits Oréos*

### Coupe colonel

13€

*3 boules sorbet citron jaune de Sicile, vodka Française.*

### Café ou thé gourmand

14€

*Boisson chaude accompagnée de mignardises.*

### Flûte gourmande

19€

*Flûte de champagne Taittinger accompagnée de mignardises.*

### Digestif gourmand

18€

*Digestif 4cl au choix accompagné de mignardises.*

## LES DIGESTIFS & LIQUEURS



Noces Royales : Assemblage de cognac & poire williams

4 cl 8,50€

Crème de bêtises de Cambrai

4 cl 7,50€



Marc de Muscat de Beaumes de Venise, vieilli en fût de chêne

4 cl 7,50€

Calvados, Poire William, Grappa, Manzana, Limoncello, Get 27, Baileys

4 cl 7,00€

Rhum arrangé maison

4 cl 6,00€

Cognac VSOP - Camus

4 cl 7,50€

Bas Armagnac - 8 ans d'âge - Veuve Goudoulin

4 cl 9,00€

Jack Daniels Old NO.7

4 cl 9,50€



Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt

4 cl 11,00€

Irish coffee

12 cl 11,00€