

ENTRÉES STARTERS



Pissaladière	10
Caramelized onion tart	
◇	
Caviar d'aubergines	10
Eggplant caviar	
◇	
Poivrons à l'huile et croutons à la tapenade	12
Roasted peppers in oil, black olive tapenade	
◇	
Soupe froide de courgettes, croutons & huile d'olive	11
Cold zucchini soup with olive oil	
◇	
Beignets de fleurs de courgette, caviar de tomates	12
Zucchini flower fritters, tomato caviar	
◇	
Salade d'artichauts violets, vinaigrette à l'anchoïade	16
Purple artichokes salad, anchovy vinaigrette	

prix nets en euros - service compris

PLATS MAINS



Ravioles au caviar de tomates	17
Ravioli with tomato caviar	
◇	
Tomate coeur de boeuf et burrata, huile d'olive pesto	18
Beef heart tomato with burrata, pesto olive oil	
◇	
Tartare de loup, suprêmes d'agrumes	22
Sea bass tartare, citrus supremes	
◇	
Filet de daurade, sauce vierge*	22
Sea bream fillet and vierge sauce	
◇	
Tartare de boeuf, frites maison et salade	24
Steak tartare, french fries & salad	
◇	
Bavette d'ailou, échalotes confites*	26
Flank steak with caramelized shallots	
◇	
Aïoli de poulpe et ses légumes vapeurs	29
Octopus aioli and steamed vegetables	
◇	
Souris d'agneau aux herbes de Provence*	32
Provençal braised lamb shank	
◇	
Ris de veau aux citrons*	40
Sweetbread with lemon sauce	

*tous nos plats sont garnis d'un gratin dauphinois et de légumes
all our dishes are garnished with vegetables and gratin dauphinois

prix nets en euros - service compris

DESSERTS DESSERTS



Saint-Marcellin 7
Cow's milk cheese



Crème brûlée 7
Creme brulee



Flan de mamie Jeanne, sauce Lenôte 8
Grandma's caramel flan



Moelleux au chocolat à la crème de marron 9
Chocolate and chestnut cake



Clafoutis aux poires 8
Pear clafoutis



Glaces artisanales 3,5
Artisanal ice cream /boule

*Vanille, chocolat, citron de Menton, figue et violette
de provence, lavande au miel, abricot et romarin*

LA CANTINE PROVENÇALE