

LA CUISINE DU MARCHE

1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert : 30€ TTC par personne/ Hors boissons
1Entrée + 1Plat + 1Dessert : 37€ TTC par personne/ Hors boissons
Menu Enfant : 1Plat + 1Dessert + 1Boisson : 14€ TTC

LES ENTREES

Salade de poulpe mariné aux aromates et pommes rattes tièdes

Salad of octopus marinated in the spices and warm potatoes

Assiette de melon, tomates-ananas, pignons de pin, scamorza fumée et jambon San Daniele

Plate of melon, yellow tomatoes, pine nut, smoked scamorza and San Daniele ham

Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera

Eggplant millefeuille with ricotta cheese and tomato

Chiffonnade de jambon de Parme, marmelade d'oignons rouges

Plate of Parme ham with red onion marmalade

Carpaccio de veau « Vitello tonnato », câpres à queue et tomates confites

Veal carpaccio « Vitello tonnato », capers and dry tomatoes

Poêlée de girolles en persillade, artichauts en vinaigrette et espuma parmesan (+3€)

Poelee of chanterelles with chopped parsley, artichokes in vinaigrette and espuma of parmesan cheese (+3€)

LES PLATS

Aile de raie Française rôtie, vierge aux câpres et tagliatelles de légumes

Roasted French ray wing in virgin sauce with capers and tagliatelle of vegetables

Bouillabaisse de colin, lieu et rascasse, croûtons et aioli

Bouillabaisse of hake, scorpion fish and codfish, aioli and crust

Poêlée de chipirons à la plancha, penne à l'encre de seiche, piperade et ail des ours

Grilled small squids with penne pasta in the squid ink and peppers and wild garlic

Volaille fermière du Sud-Ouest rôtie à l'ail confit, pommes grenaille

Free range Chicken with roasted garlic and sauted potatoes

Bavette d'aloïu Angus poêlée, pomme écrasée à l'huile d'olive, jus au romarin

Angus beef steak, mashed potatoes with olive oil and rosmarin sauce

Foie de veau poêlé, sauce bordelaise et endives caramélisées

Fried veal liver, sauce of Bordeaux and caramelized chicory

Risotto aux petits pois, légumes croquants, lomo ibérico bellota et parmesan

Risotto with peas, lomo ibérico bellota and Parmesan cheese

LES DESSERTS

Crottin de Chavignol mariné aux aromates, salade roquette

Crottin de Chavignol (Goat cheese) marinated and salad

Nougat de Roquefort et chutney aux fruits secs

Roquefort cheese terrine with fruits chutney

Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon

« Napoléon » Millefeuille and puff vanilla pastry cream

Café gourmand (financier, marmelade pomme-abricot et chantilly, panna cotta)

Gourmet coffee (almond cake, apple-apricot marmalade and, panna cotta)

Nage de fraises de Carpentras en sangria et son sorbet*

*Strawberry in the sangria and sherbet**

Moelleux au chocolat « Valrhona », glace noisette du Piémont*

*Hot bitter chocolate cake, hazelnut ice cream**

Soupe de cerises au muscat de Rivesaltes, glace pistache*

*Cherries soup of the muscatel wine of Rivesaltes, pistachio ice cream**

Tartelette aux fruits rouges, crème fouettée vanille et son sorbet*

*Red fruits Pie, vanilla cream and red fruit sherbet.**

« Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts »

*Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone glacier

Les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

APERITIF 12cl	
KIR AU VIN BLANC 6€	
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
KIR ROYAL 12€	
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
APERITIF MAISON Spritz Médicis 7.80€	
(Crémant et Apérol)	
AMERICANO 11€	
COUPE HENRI ABELE 12cl 10€	
APERITIF 4cl	
MARTINI (Rouge, Blanc, Rosso) 6€	
PORTO ROUGE RUBY 6€	
PASTIS HENRI BARDOUIN 8€	
WHISKY BLENDED 9€	
WHISKY PUR MALT et BOURBON 14€	
PRESSION STELLA ARTOIS 25CL 6€	
VERRE DE MUSCAT 12CL 6.00€	
VERRE DE CADILLAC 12cl 5.50€	
VINS BLANCS	
Esprit de Joy, Côtes de Gascogne 2015	
Verre 12cl : 3.50€ / 50cl : 12€	
Coteaux de Narbonne, Gérard Bertrand, 2015	
Verre 12cl : 4.00€ / 50cl : 13.00€	
Sancerre, Domaine Saint Pierre 2016	
Verre 12cl : 8.00€ / 50 cl : 30€	
VINS ROUGES	
Touraine, Domaine Charmoise, 2015	
Verre 12cl : 4.50€ / 50cl : 18€	
Marsannay Chanson, 2013, Bourgogne	
Verre 12cl : 9.80€ / 50cl : 35€	
Brouilly, Domaine Crêt des Garanches 2011	
Verre 12cl : 6€ / 50cl : 22€	
Coteaux de Narbonne, Gérard Bertrand, 2016	
Verre 12cl : 5.50€ / 50cl : 18€	
VIN ROSE	
Pereicedes, Fil d'Ariane (BIO) 2016	
Verre 12cl : 4.00€ / 50cl : 20€	
SOFT	
VITTEL/ SAN PELLEGRINO/ PERRIER 5.50€	
CHATELDON / VALS 6.50€	
50CL VITTEL / 50CI SAN PELLEGRINO 4.00€	
JUS DE FRUITS 25CL 6.00€	
COCA-COLA 33CL 6.00€	
DECAFEINE/ CAFE 3.00€	
THE/ INFUSION 5.50€	

MENU PARLEMENTAIRE

1Entrée+1Plat ou 1Plat+1Dessert : 19€90 TTC par personne/ Hors boissons
1Entrée + 1Plat + 1Dessert : 26€50 TTC par personne/ Hors boissons

LES ENTREES

Soupe glacée d'artichauts, sorbet tomate-basilic

Terrine de lapin au vin blanc, radis en condiments

Gravelax de maquereaux, salade croquante

LES PLATS

Filet de rascasse poêlé sur peau, caramel de tomate et étuvée de brocolis

Faux filet rôti froid, vinaigrette de condiments, tomate cœur de bœuf à la provençale

Risotto aux petits pois, légumes croquants, lomo ibérico bellota et parmesan

LES DESSERTS

Nage de cerises burlat au muscat, glace pistache*

Tiramisu aux pêches et basilic

Figues rôties aux fruits rouges et vinaigre balsamique glace fruits rouges*

« Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts »

*Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone glacier

Les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération