



À PARTAGER OU PAS...



LE HOUMOUS 10€
focaccia, huile d'olive « Casteline » AOP
Provence

LES ARANCINIS 10€
à la truffe d'été, sauce maison à l'ail doux

LE TEMPURA 11€
aux crevettes panko, sauce satay au citron
vert

LA PIZZA 19€
à la truffe d'été, roquette & tomates
confites

POUR COMMENCER

LE GASPACHO 12€
petits pois & menthe du potager

LA BURRATA 16€
tomates grappes confites, pistou
& roquette

LE CEVICHE 15€
à la daurade, mangue, poivrons,
yuzu & coriandre

LE POKÉ 14€ / 21€
poké végan, quinoa, patates douces
rôties, concombre, tomates cerises,
avocat & radis

À LA PLANCHA

LA BAVETTE 24€
bavette d'Aloyau "charolaise",
sauce béarnaise & frites

LE MERLU 22€
filet de merlu poêlé, fenouil confit,
huile d'olive "AOP" Provence au
basilic & citron

LE POULPE 27€
poulpe grillé, légumes confits
& polenta au citron

LA PLUMA 27€
cochon Ibérique snacké, pommes
grenailles confites au romarin,
sauce aux herbes du potager

LES LÉGUMES 19€
tarte fine de légumes de Provence
confits, compotée d'oignon,
salade d'herbes du potager

LE COIN DES GOURMANDS

LE NOUGAT GLACÉ 11€
nougat glacé au miel & fruits
confits

LE CAFÉ GOURMAND 12€
trio de mini desserts du jour

LA PANNA COTTA 10€
fraise & vanille

LE CHOCOLAT 11€
crèmeux au chocolat & fève tonka,
madeleine maison

LA FRAMBOISE 11€
tartelette à la framboise,
frangipane & crème St Honoré

Prix & service compris

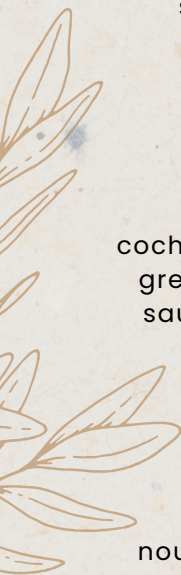
nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, en Allemagne ou aux
Pays-Bas

La liste des allergènes est disponible auprès de nos
équipes

Du lundi au vendredi : de 12h00 à 14h15 / de 19h00 à 22h00

Le samedi : jusqu'à 14h30

Tapas, douceurs & boissons : service continu du lundi au samedi, de 12h00 à 22h30
dépendant des conditions météorologiques
fermé les jours fériés





TO SHARE OR NOT ...

HUMMUS 10€
Focaccia bread & olive oil « Casteline » AOP
Provence

ARANCINI 10€
Truffle arancini, homemade sweet garlic dip

TEMPURA 11€
Panko shrimp tempura, satay sauce with
lime

PIZZA 19€
Summer truffle pizza, arugula &
sunblushed tomatoes

TO START

GASPACHO 12€
Peas & mint from our vegetable
garden

BURRATA 16€
Vine tomatoes, pistou & arugula

CEVICHE 15€
Sea bream ceviche with mango,
bellpeppers, yuzu & coriandre

POKE BALL 14€ / 21€
Vegan poke ball: quinoa, roasted sweet
potatoes, cucumber, cherry tomatoes,
avocado & radishes

PLANCHA STATION

FLANK STEAK 24€
Charolais flank steak with Béarnaise
Sauce & Crispy French Fries

GRILLED HAKE FILET 22€
Marinated fennel, basil & lime olive oil
"AOP" Provence

GRILLED OCTOPUS 27€
Glazed seasonal vegetables
& lime polenta

SEARED PLUMA 27€
Iberian pork, new potatoes marinated
with rosemary, herbs dressing from our
vegetable garden

SUMMER TART 19€
Thin tart with marinated summer
vegetables, onion chutney, herbs from
our vegetable garden

THE SWEET SPOT

FROZEN NOUGAT 11€
Frozen nougat with honey and
candied fruits

CAFÉ GOURMAND 12€
Trio of Mini Desserts of the
Day

PANNA COTTA 10€
Strawberry & Vanilla

CHOCOLATE CREAM CAKE 11€
Chocolate cream cake & tonka bean,
homemade madeleine

RASPBERRY TART 11€
Frangipane & St. Honoré Cream

Prices shown include taxes & service

All our meats are sourced from France, Germany, and the Netherlands.
Our staff can provide the allergen list upon request.

Monday to Friday from 12:00 PM to 2:15 PM / from 7:00 PM to 10:00 PM |
Saturday until 2:30 PM

Tapas, sweets & drinks: Continuous service from Monday to Saturday,
12:00 PM to 10:30 PM

Subject to weather conditions
Closed on public holidays

