

L'Apéritif

Anchoïade et ses légumes croquants	7 €
Poissons du Grau du Roi en rillettes	5 €
Crevettes grillées au sel de Camargue et poivre blanc de Penja (arôme magique du Cameroun)	8 €

L'Entrée

Huîtres du bassin de Thau de Mr Besson (6 pièces)	18 €
Gaspacho Del Barrio de Cordoba	11 €
Assiette de Melon de Camargue et jambon de montagne	12 €
Salades 'fraîcheur' du jour - à consulter sur notre ardoise	14 €
Salade végétarienne Légumes snackés et quinoa	15 €
Tataki de thon aux saveurs d'Asie (Sashimi véritable)	18 €
Carpaccio de bœuf 'Wagyu' origine France Basilic, huile d'olive, copeaux de parmesan	18 €
Mozzarella Burrata Tomates de Provence, basilic et huile d'olive	15 €
Assiette de véritable 'Paletta Iberico de Cebo'	19 €
Ballottine de foie gras du Chef Laurent Barrière Caramel de vin, jeunes pousses et toasts	20 €

Le Végétarien

Le Wok de légumes de saison façon Thai	20 €
--	------

La Mer

Poisson entier selon arrivage et prix du marché Grillé à la plancha,	
Homard Grillé à la plancha, beurre ciboulette, citron jaune ou beurre de corail	38 €
Seiche fraîche de Méditerranée à la plancha - selon arrivage	25 €
Gambas à la plancha Petits légumes à la coriandre	25 €

La Terre

Emincé de poulet Label rouge Ardèche	20 €
Mariné au citron, menthe fraîche, coriandre	
Ribs de porc caramélisés et grillés – origine France	20 €
Marinés au soja et citron vert	
Bœuf d'Origine France	38 €
La côte (500-600gr)	
Le Charolais	25 €
La noix d'entrecôte grillée à la plancha (300gr)	
Tartare de bœuf taillé au couteau (Charolais)	21 €
Légèrement épicé et frites croustillantes à la peau	
L'Assiette de frites à la peau croustillante	6 €

Les Accompagnements

Pommes de terre des Sables en persillade Ou Légumes du soleil Ou Riz de Camargue
Ou Jeunes pousses

Le Fromage	13 €
Fromage de chèvre et jeunes pousses de Provence	

Le Sucré

Tarte fine aux pommes servie tiède et sa glace vanille	13 €
Entremet croustillant au chocolat	13 €
Trilogie de verrines	13 €
Café Gourmand et ses Douceurs	14 €
'Pop' Champagne Pommery et ses Douceurs	19 €
Poire pochée dans tous ses états (fruit poché, sorbet, alcool)	14 €

Glaces	La Boule 3 €
Chocolat Prestige, Vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, Praliné noisette, Café	

Sorbets	La Boule 3 €
Fraise Senga, Poire Williams, Citron, Passion	

Vous pouvez composer votre coupe en fonction de ces parfums.

Pour les Enfants

Un Poisson ou une viande à la plancha, frites croustillantes à la peau et une boule de glace ou une glace 'bâton'	15 €
--	------

