



MARSEILLE



MARSEILLE



## ENTRÉES & TAPAS

### LA CHARCUTERIE 30

Assortiment de charcuterie Bellota Ibérique : jambon, lomo, chorizo et saucisson

● *Rioja - Cuvée Bozeto de Exopto +6€*

### LES FROMAGES 28

Assortiment de fromages fermiers de saison

● *Vallée du Rhône - Cuvée Gallety +7€*

### LE SAUMON 16

Terrine de saumon et Saint-Jacques, salsa verde et crudo de légumes

● *Puech-Haut - Cuvée Theyron +10€*

### LE CANARD 32

Foie gras de canard fermier du Pays Basque entier 125g, pain brioché toasté, compotée d'oignons

● *Côtes de Gascogne - Villa Dria +6€*

### LE CROQUE ORIGINAL 23

Pastrami de bœuf, crème de moutarde et Vieux Comté façon Croque-Monsieur, mesclun

● *Vallée du Rhône - Cuvée Gallety +7€*

### LE CROQUE VÉGÉTAL 21

Tomates séchées, pesto, brousse du Rove façon Croque-Monsieur, mesclun

● *Côteaux Varois - Joio Blacailoux +6€*

### LA SALADE PRINTANIERE 16

Salade verte aux légumes printaniers

● *IGP Méditerranée St Maur Viognier +6€*

## PLATS

### LE LOUP 29

Filet de loup Bio de la Baie de Tamaris farçi, jus de poisson corsé au safran, petits légumes de saison

● *Vallée du Rhône - Les Enfants de Vignerons +6€*

### LE BURGER 29

Burger de paleron de bœuf braisé, salade, cheddar, oignons et sauce barbecue

● *Côteaux Varois - Joio Blacailoux +6€*

### LES PÂTES 25

Ravioli ricotta, courgette, citron, artichaut violet façon Barigoule

● *Puech-Haut - Pic Saint Loup +8€*

## DESSERTS

### LES FRUITS 9

Salade de fruits frais de saison

● *Lambrusco Amabile Rosso - Italie +6€*

### LA TARTE 9

Tarte tatin tiède et sa boule de glace vanille

● *Côteaux Varois - Joio Blacailoux +6€*

### LE CHOCOLAT 9

Fondant cœur coulant chocolat

● *Puech-Haut - Pic Saint Loup +8€*

● *Vins BIO conseillés en accompagnement du plat et en supplément*

Service de 11h30 à 22h30 | Liste des allergènes sur demande

Prix nets en euro toutes taxes et services inclus

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

## STARTERS & TAPAS

### COOKED MEATS 30

Iberian Bellota cold meats selection : ham, lomo, chorizo and saucisson

● *Rioja - Cuvée Bozeto de Exopto +6€*

### CHEESES 28

Seasonal farm cheeses selection

● *Vallée du Rhône - Cuvée Gallety +7€*

### SALMON 16

Salmon and scallops terrine, salsa verde and vegetables

● *Puech-Haut - Cuvée Theyron +10€*

### DUCK 32

Whole farm duck foie gras 125g from the Pays Basque with toasted bread and onions compote

● *Côtes de Gascogne - Villa Dria +6€*

### ORIGINAL CROQUE 23

Beef pastrami, mustard cream and cheese by Croque-Monsieur style, salad

● *Vallée du Rhône - Cuvée Gallety +7€*

### VEGGIE CROQUE 21

Dried tomatoes, pesto, cheese from Rove by Croque-Monsieur style, salad

● *Côteaux Varois - Joio Blacailoux +6€*

### SPRING SALAD 16

Salad with spring vegetables

● *IGP Méditerranée St Maur Viognier +6€*

## MAIN DISHES

### SEA BASS 29

Stuffed sea bass fillet from Tamaris bay, strong saffron fish juice, seasonal vegetables

● *Vallée du Rhône - Les Enfants de Vignerons +6€*

### BURGER 29

Braised beef chuck burger, salad, cheddar, onions and barbecue sauce

● *Côteaux Varois - Joio Blacailoux + 6€*

### PASTA DISH 25

Ravioli pasta with ricotta, zucchini, lemon, Barigoule style purple artichokes

● *Puech-Haut - Pic Saint Loup +8€*

## DESSERTS

### FRUITS 9

Seasonal fresh fruits salad

● *Lambrusco Amabile Rosso - Italie +6€*

### PIE 9

Apple pie with vanilla ice cream

● *Côteaux Varois - Joio Blacailoux +6€*

### CHOCOLATE 9

Chocolate cake

● *Puech-Haut - Pic Saint Loup +8€*

● *BIO Wine recommended to accompany the dish with additional cost*

Service from 11:30 am till 10:30 p.m | Allergens on request

Net price in euros, taxes and services included

Alcohol abuse is bad for your health, please consume in moderation