



M A R S E I L L E



ENTRÉES & TAPAS | STARTERS AND TAPAS

LA CHARCUTERIE | *COLD MEAT* 28

Assortiment de charcuterie.
A consommer avec ou sans modération.
Supplément salade +3€.
*Assorted cold meats.
To be consumed with or without moderation.
Extra lettuce +3€.*

LES FROMAGES | *CHEESES* 27

Le fromage, ce n'est pas que pour finir son repas. Lait de vache, brebis ou chèvre. A pâte molle, pressée ou dure. Une variété irrésistiblement savoureuse.
Supplément salade +3€.
*Cow, sheep or goat, soft, pressed or hard, cheese isn't just for inishing your meal ! An irresistibly tasty variety is waiting for you.
Extra lettuce +3€.*

LE SAUMON FUMÉ | *SMOKED SALMON* 26

Un cocktail riche en omégas 3, vitamine D et en protéines pour cette planche dégustation de saumon fumé. Faites vous plaisir tout en prenant soin de votre santé.
A cocktail rich in omega 3, vitamin D and protein for this smoked salmon tasting board. Treat yourself while taking care of your health.

LES TARTINABLES | *SPREADS SELECTION* 12

Houmous, poivronnade et tapenade : le trio parfait pour accompagner votre boisson.
Hummus, bell pepper, tapenade : the perfect trio to accompany your favorite drink.

LE CANARD | *DUCK* 25

Foie gras de canard entier au naturel, de qualité supérieure, issu de la production de la ferme Uhartia dans le Périgord - 80gr
Médaille d'argent lors du Concours Général Agricole du salon de l'Agriculture de Paris.
Whole farm duck foie gras 80g from the Uhartia farm in Périgord region. Silver medal at the Concours Général Agricole at the Paris Agricultural Show.

PLATS | MAIN DISHES

L'OMELETTE | *OMELETTE* 22

La classique omelette aux œufs frais bio, jambon, emmental et salade pour se restaurer sainement.
La recette qui séduit petits et grands.
The classic omelette with fresh organic eggs, cheese, ham and salad for a healthy meal. The recipe that appeals to children and adults.

LA FOCACCIA | *FOCACCIA* 26

Pain gourmand avec mortadelle, pistache, burrata et mayonnaise, accompagné de sa roquette.
Disponible en version végétarienne sur demande.
*Gourmet sandwich with mortadella, pistachio, burrata, and mayonnaise, served with salad.
Available in a vegetarian version upon request.*

LES PÂTES | *PASTA* 29

Le coup de cœur de Cély avec sa recette gourmande ravioles Saint-Marcellin, sauce tomate. Un régal !
Cély's favorite : her delicious recipe with Saint-Marcellin ravioli in a rich tomato sauce. A true delight !

LE BURGER | *BURGER* 29

Poulet mariné miel et moutarde, cheddar au poivre, tomates, salade, sauce moutarde-poivre et pain maison : 6 ingrédients pour ce burger qui rassasiera les plus grosses faims.
Chicken marinated in honey and mustard, peppered cheddar, tomatoes, salad, mustard-pepper sauce and homemade bread : 6 ingredients for this burger that will satisfy even the hungriest of appetites.

LE SAUMON | *SALMON* 29

Une recette saine et équilibrée autour du saumon et sa ratatouille maison provençale.
A healthy and balanced dish featuring salmon and homemade Provençal ratatouille.

DESSERTS

LE CHOCOLAT | *CHOCOLATE* 9

La touche finale très gourmande pour ce fondant tout choco. Le dessert qui ne se partage pas !
The gourmet finishing touch to this all chocolate fondant. The dessert that can't be shared !

LES FRUITS | *FRUITS* 9

Des fruits, des fruits et encore des fruits. Le parfait dessert qui ne fait pas culpabiliser.
Fruit, fruit and more fruit. The perfect guilt-free dessert.

LA TARTE CRÈME BRÛLÉE | *CREME BRULEE PIE* 9

Tarte fine aux saveurs de crème brûlée, alliant fondant vanillé et croûte caramélisée.
Delicate tart with crème brûlée flavors, combining a smooth vanilla filling and caramelized topping.

Service de 11h30 à 22h30
Service from 11:30 a.m till 10:30 pm
Prix net TTC en euro, taxes et services inclus
Net price in euros, taxes and services included
Liste des allergènes et provenance des viandes sur demande
Allergens and origins on request