



Carte imaginée par notre Chef Jérôme Bartoletti

Les Entrées / Starters

LE SAUMON GRAVLAX **20 Euros**

Façon sashimi,

Fromage frais aux herbes et aux deux citrons.

Sashimi of salmon gravlax, lime & lemon cream cheese

LES HUITRES

Spéciales de Méditerranée exondées « Agathe », vinaigre d'échalotes

Special Mediterranean oysters "Agathe", shallots vinegar

Par 6 : **22 Euros**

Par 12 : **35 Euros**

LE FOIE GRAS DE CANARD **22 Euros**

La tranche mi cuit au naturel,

Oignons confits à l'orange et petite brioche

Half-cooked duck foie gras, candied onions with orange, brioche

LE TARTARE DE BŒUF **18 Euros**

Préparé par nos soins, feuilles de roquette et parmesan

Homemade beef tartare, arugula salad & parmesan cheese

LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS **20 Euros**

Beurre blanc au cerfeuil

Mushroom risotto, chervil « beurre blanc » sauce

Viande bovine d'origine française

Prix TTC, service compris



Les Poissons / *Fishes*

LE CABILLAUD	30 Euros
<i>Le dos rôti, étuvée de poireaux et soupe de poisson</i>	
<i>The roasted back of cod, leak & fish sauce</i>	
LA SOLE	36 Euros
<i>Les filets à la plancha, tagliatelles et beurre blanc</i>	
<i>The sole fish rolls, tagliatelles & « beurre blanc » sauce</i>	
LE LOUP	28 Euros
<i>Le filet épais, côtes et feuilles de blettes, sauce vierge au basilic</i>	
<i>The sea bass filet, chard & basil virgin sauce</i>	

Les Viandes / *Meats*

LA COTE DE BOEUF 400G	28 Euros
<i>Et son os à moelle rôti, émietté de pommes de terre et sauce poivrade</i>	
<i>The 400g beef rib & its roasted marrow bones, mashed potatoes, poivrade sauce</i>	
LE MAGRET DE CANARD	27 Euros
<i>Servi rosé, crémeux de patate douce et jus de viande relevé à l'orange</i>	
<i>The duck breast cooked rosé, sweet potato cream & orange meat juice</i>	
LA SOURIS D'AGNEAU DE SISTERON	27 Euros
<i>Pommes de terre rattes et jus de cuisson</i>	
<i>The lamb shank, ratte potatoes & strong juice</i>	
LES COQUILLETES FAÇON RISOTTO	25 Euros
<i>Jambon blanc truffé et comté</i>	
<i>The pasta risotto, ham & truffle, comte cheese</i>	

*Viande bovine d'origine française
Prix TTC, service compris*



Les Desserts / Deserts

<i>Sélection de desserts de la pâtisserie</i> <i>Selection of the pastries</i>	9 Euros
<i>Trio gourmand servi avec son café ou thé</i> <i>Coffee or tea « Trio gourmand »</i>	12 Euros
<i>Sélection de fromages affinés</i> <i>Cheeses selection</i>	14 Euros

Menu Enfant / Kids Menu 19 Euros (Pour les enfants jusqu'à 10 ans / For kids until 10 years old)

Saumon fumé, crème d'herbes citronnée
Smoked salmon, cream & lemon

Poisson (selon la pêche), frites ou légumes verts
White fish filet (daily catch), fries or vegetables

Ou,

Viande grillée du moment, frites ou légumes verts
Grilled meat of the moment, fries or vegetables

Boules de glace
Ice cream

Viande bovine d'origine française
Prix TTC, service compris



INFORMATIONS

Horaires d'ouverture du restaurant :

Du lundi au samedi

12h00 – 14h00

Les mardi et mercredi soir

20h00 – 22h00

Dimanche

Brunch : 11h30 – 16h00

Le restaurant met également à votre disposition :

Du pain sans gluten

Des plaids

Une cave à cigares

Des lunettes loupes

Des chapeaux

Nous informons notre aimable clientèle

Que nous n'acceptons plus les chèques