LES COMPOSITIONS DU JOUR

Le Solo

(le midi)

Entrée 8€ OU 12€ Plat OU 7€ Dessert

Le Duo (le midi)

17€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 17€ OU Plat + Café pâtissier 17€ Plat + Thé pâtissier 17€ OU Entrée + Dessert 15€

Le Trio (le midi)

Entrée Plat Dessert 23€

- de 10 ans

(le midi)

Nuggets de poulet maison OU Filet de cabillaud croustillant ΕT Glace 2 boules 1 boisson (soda ou sirop à l'eau) 10€

NOTRE SÉLECTION DE VINS

LE VERRE

15cl	3,50€
15cl	5,50€
	F F0C
15cl	5,50€
	- - 0 0
15cl	5,50€
15cl	5,50€
	15cl 15cl 15cl

LES BLANCS	50cl	75cl
« M DE MINUTY » - Côtes de Provence AOP.	19€	26€
LA TOUR DE L'HORLOGE - Côtes de Provence AOP.		30€
Cuvée prestige Bertaud Belieu - Côtes de Provence AOP.	23,50€	32€
CHÂTEAU MINUTY OR - Côtes de Provence AOP.		56€

Civil 27.0 miles i Cara de Prevence Alen.		
LES ROSÉS	50cl	75c
« M DE MINUTY » - Côtes de Provence AOP. LA TOUR DE L'HORLOGE - Côtes de Provence AOP.	19€	26€ 30€
Cuvée prestige Bertaud Belieu - Côtes de Provence AOP.	23,50€	32€
CHÂTEAU PAMPELONNE - Côtes de Provence AOP. CHÂTEAU MINUTY OR - Côtes de Provence AOP.		32€ 56€

CHATEAU IVIINUTY OR - Cotes de Provence AOP.		20€
LES ROUGES	50cl	75 cl
« M DE MINUTY » - Côtes de Provence AOP.	19€	26€
LA TOUR DE L'HORLOGE - Côtes de Provence AOP.		31,50€
Cuvée prestige Bertaud Belieu - Côtes de Provence AOP.	24€	34€
CHÂTEAU MINUTY OR - Côtes de Provence AOP.		56€

LE CHAMPAGNE		
La Coupe Champagne Besserat de Bellefon	12cl	12€
Royal Champagne Besserat de Bellefon - Cassis, Pêche, Mûre, Framboise, Violette.	12cl	13€
Besserat de Bellefon Brut Bouteille	75cl	72€
POMMERY Brut Royal Bouteille	75cl	78€
RUINART Brut Bouteille	75cl	89€
Besserat de Bellefon Brut Rosé Bouteille	75cl	109€
Besserat de Bellefon Blanc de Blancs	75cl	119€
RUINART Blanc de Blancs Bouteille	75cl	149€
Dom Ruinart	75cl	299€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en EUROS - Service compris / Net prices EUROS - Service included.

POUR COMMENCER

Carpaccio de bœuf (origine française)	13€
Tartare avocat & saumon fumé, mousse à l'aneth	14€
Assiette melon & jambon, réduction de Porto	15€
Salade Caesar Cardini au poulet	16€
Carpaccio de poulpe aux agrumes & purée de poivrons	16€
Carpaccio de tomates à l'ancienne aux trois couleu & Burratina	

LES PÂTES

Tagliatelles aux légumes - Végan	17€
Tagliatelles crémeuses au poulet	
et légumes du soleil	19€
Tagliatelles aux deux saumons (fumé/cuit),	
beurre blanc à l'aneth	22€

ENTRE TERRE & MER

*Plats avec accompagnement au choix inclus.	
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau*	.20€
Escalope de veau milanaise, sauce tomate maison*	21€
Entrecôte de bœuf 300gr (origine française) à la plancha* Sauce au choix : poivre / morilles	.21€
Pavé de saumon mi-cuit, beurre blanc à l'aneth*	23€
Sole façon Belle meunière	20 <i>E</i>
(beurre, persil, jus de citron)*	275

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Accompagnement servi seul (sans plat) : 4€.

Légumes du soleil. Tagliatelles. Frites. Salade fraîche.

SNACKING FOOD

**Garniture : frites fraîches/salade. Après 15h : chips/salade.
Généreux Croque-Monsieur ou Madame**116
Omelette fromage ou jambon** _{11€}
Planche charcuterie & fromages _{14€}
Planche du Siam (nems vegan, nems crevettes,
samoussas de bœuf, sauce aigre-douce) _{15€}
Club sandwich au bacon « façon Palace » ** _{15€}

NOS DOUCEURS

NO3 DOUCEURS	
Charlotte aux fraises - Maison	. 8€
Salade de fruits frais - Maison	8€
Clafoutis aux cerises - Maison	. 8€
Cœur coulant chocolat, crème anglaise et pistaches - <i>Maison</i>	
Profiterolles à la vanille sauce chocolat - Maison	10€
Café ou thé pâtissier	.10€
Coupe de glace artisanale Vanille - Chocolat - Citron - Café - Pistache - Fraise - Coco - Passion - Abricot 1 boule 2 boules 3 boules	. 3€ 5€
Café liégeois ou Chocolat liégeois Dame blanche	9€
(glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	9€
Coupe Colonel (boules citron vert, Vodka)	
Assiette de fromages	.10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en EUROS - Service compris / Net prices EUROS - Service included.