

CARTE TAPAS

À PARTIR DE 18H
DU MERCREDI AU VENDREDI

Pissaladière.....	5€
Frites, sauce cocktail maison.....	5€
Sardines façon meunière (2 à 3 pièces).....	5,50€
Accras de cabillaud sauce chien maison (5 pièces).....	6€
Saucisse Pérugine grillée (Nice/Piémont) (1 pièce).....	6€
Tempuras de supions & tempuras de légumes, aioli des anciens (6 pièces)...	8€
Wrap chèvre crottin de chèvre, miel Gelibert Grimaud & lanières de courgettes rôties.....	8,50€
Aiguillettes de canard pané (3 pièces) sésame noir, sésame blanc, sauce soja & miel Gelibert Grimaud.....	9€
Anchoïade et tapenade, ses légumes croquants & croûtons (2 pers.)....	12€
Bruschetta burrata sauce tomate maison, roquette et pignons de pin.....	19€
Bruschetta parma sauce tomate maison, roquette, jambon de Parme, copeaux de parmesan et pignons de pin.....	22€
Petite planche de charcuteries.....	12€
Planche de charcuteries XXL.....	22€
Petite planche de fromages	15€
Planche mixte XXL (charcuteries et fromages).....	26€
Planche de la semaine XXL (consultez l'ardoise).....	32€

POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

2 saucisses chipolatas aux herbes & frites.

1 eau plate ou pétillante en bouteille 50cl ou un verre de jus de fruits..... 15€

CARTE DU SOIR

À PARTIR DE 19H30
DU MERCREDI AU VENDREDI

PLANCHA & BARBECUE

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre en papillote au four et sa sauce crème et ciboulette, de légumes farcis à la mini ratatouille (pour les poissons) ou d'un tian de légumes provençaux (pour les viandes).

LES POISSONS

Les poissons entiers grillés

Vous pouvez précommander des grosses pièces, merci de vous rapprocher des équipes.

Loup Méditerranée (minimum 500gr pour 1 pers.).....	29€
Loup Méditerranée (1,1kg pour 2 pers.).....	54€
Saint-Pierre sauvage de Méditerranée (1,1kg pour 2 pers).....	79€
Le tentacule géant de poulpe grillé en persillade (minimum 200gr).....	32€
La Cameron sauvage géante (minimum 250gr).....	39€

LES VIANDES

L'émincé de volaille marinade provençale, sarriette, thym, romarin & citron...	28€
Les ribs de porc & sa sauce barbecue maison (minimum 400gr).....	34€
La côte de bœuf de Salers ou Limousine pour une personne (minimum 500g).....	46€
pour deux personnes (minimum 1kg).....	85€

LES DESSERTS

Le pot de glace artisanale Antolin (125ml).....	7,50€
Sorbet : pêche de vigne. Glace : vanille, caramel beurre salé, yaourt ou chocolat.	
Le citron ou l'orange givré « souvenir d'enfance ».....	9€
Le mille-feuille maison aux fruits de saison.....	12€
La profiterole géante chou maison, glace vanille artisanale & sauce chocolat maison.....	12€