

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras à la chutney de coing / <i>Pan seared, pear and quince foie gras</i>	19 €
Saumon mariné aux baies roses / <i>Marinated salmon with pink peppercorn</i>	23 €
Bruschetta de tomates, jambon à la truffe, mozzarella et basilic <i>Bruschetta with tomatoes, truffled ham, mozzarella and basil</i>	16 €
Tartare d'artichauts, olives noires et jambon cru / <i>Artichoke tartare, olives, cured ham</i>	19 €

PLATS

Risotto Carnaroli à la crème de truffe / <i>Carnaroli risotto with truffle cream</i>	26 €
Raviole Rossini, consommé de boeuf et herbes fraîches / <i>Rossini ravioli, beef and fresh herbs consommé</i>	27 €
Bar snacké aux légumes de saison / <i>Pan-seared sea bass, seasonal vegetables</i> 🍴	28 €
Epaule d'Agneau confite, écrasé de pomme de terre <i>Candied lamb shoulder with homemade mashed potatoes</i>	29 €
Burger Juana Steak haché maison, bacon, comté, frites <i>Homemade ground beef, bacon, cheddar, French fries</i>	27 €

DESSERTS

La Collection by Steve Moracchini - Chef Pâtissier <i>Home made pastries selection by Steve Moracchini</i>	
Sur place / <i>Sitting down</i>	7 €
A emporter / <i>To take away</i>	5 €
Mille-feuille à la vanille, Macaron piña colada, Carré capuccino, Baba au vieux rhum, Opéra, Chou au praliné à l'ancienne, Forêt Noire... <i>Napoleon puff pastry, Piña colada macaroon, Capuccino square, Aged rum baba, Chocolate Opéra, Praliné puff pastry, Black Forest cake...</i>	

PENSEZ À COMMANDER VOTRE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE / REMEMBER TO ORDER YOUR BIRTHDAY CAKE

MENU ENFANT

Plat + jus de fruit ou sirop à l'eau + boule de glace (-12 ans) <i>1 course + fruit juice or syrup + scoop of ice cream</i>	15 €
Poisson du jour / Steak haché / Jambon blanc - Accompagnements : Frites / Légumes / Pâtes <i>Fish of the day / Ground beef / Ham - French fries / Vegetables / Pasta</i>	

LA CARTE DES VINS

ROSÉ

15 cl 75 cl

Côtes de Provence - "Lou" by Peyrassol	7	36
Côtes de Provence - Minuty Prestige		55
Côtes de Provence "Château de Selle" - Domaine OTT		90

ROUGE

PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 		32
--	--	----

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage - Maison Delas	8	48
Côtes du Rhône "Béatus Ilé" - Saint-Préfert 		57

BOURGOGNE

Beaujolais - Fleurie - Manoir de Carra		54
--	--	----

BORDELAIS

Haut-Médoc - Château La Chappelle de Potensac	10	60
Pomerol - Château la Croix du Casse		250

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côtes du Roussillon Village - "L'Esquerda" Chapoutier		70
---	--	----

ÉTRANGER

ESPAGNE - Ribera Del Duero - Soto & Chapoutier 		49
--	--	----

BLANC

15 cl 75 cl

PROVENCE

I.G.P du Var - L'Art des Anges 		32
--	--	----

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay - Olivier Morin	8	48
--------------------------------------	---	----


LANGUEDOC-ROUSSILLON

Saint-Chinian "Montmajou" 		48
---	--	----

LOIRE

Sancerre - Delaporte	10	55
----------------------	----	----

VALLÉE DU RHÔNE

Coteaux du Lyonnais "Traboules" - Clusel-Roch 	7	36
---	---	----

VINS DU MONDE

Australie - Chardonnay "Olive Grove" - D'Arenberg		48
---	--	----

DEMI-FLACONS

Loire - Sancerre - Pascal Jolivet (blanc - 37,5 cl)		31
---	--	----

Côtes de Provence - Château Minuty "Prestige" (rosé - 50cl)		35
---	--	----

Bordeaux - Haut Médoc - Ramage La Bâtisse (rouge - 50cl)		40
--	--	----