



À PARTAGER OU PAS...

LE HOUMOUS 9€

focaccia, huile d'olive « Casteline » AOP
Provence

LES ARANCINIS 9€

à la truffe d'été, sauce maison à l'ail doux

LE TEMPURA 10€

aux crevettes panko, sauce satay au citron
vert

LA PIZZA 19€

à la truffe d'été, roquette & tomates
confites

POUR COMMENCER

LE GASPACHO 12€

petits pois & menthe du potager

LE CEVICHE 15€

à la daurade, mangue, poivrons,
yuzu & coriandre

LA BURRATA 16€

tomates grappes confites, pistou
& roquette

LE POKÉ 14€ / 21€

poké végan, quinoa, patates douces
rôties, concombre, tomates cerises,
avocat & radis

À LA PLANCHA

LA BAVETTE 23€

bavette d'Aloyau "charolaise",
sauce béarnaise & frites

LE MERLU 21€

filet de merlu poêlé, fenouil confit,
huile d'olive "AOP" Provence au
basilic & citron

LE POULPE 27€

poulpe grillé, légumes confits
& polenta au citron

LA PLUMA 27€

cochon Ibérique snacké, pommes
grenailles confites au romarin,
sauce aux herbes du potager

LES LÉGUMES 19€

tarte fine de légumes de Provence
confits, compotée d'oignon,
salade d'herbes du potager

LE COIN DES GOURMANDS

LE PARFAIT GLACÉ 12€

amaretto, caramel, meringue &
coulis de mangue

LE CAFÉ GOURMAND 12€

trio de mini desserts du jour

LA PANNA COTTA 10€

fraise & basilic

LE CHOCOLAT 10€

mousse au chocolat Valrhona
Guanaja 70% cacao

LA FRAMBOISE 11€

tartelette à la framboise,
frangipane & crème St Honoré

Prix & service compris

nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, en Allemagne ou aux
Pays-Bas

La liste des allergènes est disponible auprès de nos
équipes

Du lundi au vendredi : de 12h00 à 14h15 / de 19h00 à 22h00

Le samedi : jusqu'à 14h30

Tapas, douceurs & boissons : service continu du lundi au samedi, de 12h00 à 22h30
dépendant des conditions météorologiques
fermé les jours fériés



TO SHARE OR NOT ...

HUMMUS 9€

Focaccia bread & olive oil « Casteline » AOP
Provence

ARANCINI 9€

Truffle arancini, homemade sweet garlic dip

TEMPURA 10€

Panko shrimp tempura, satay sauce with
lime

PIZZA 19€

Summer truffle pizza, arugula &
sunblushed tomatoes

TO START

GASPACHO 12€

Peas & mint from our vegetable
garden

BURRATA 16€

Vine tomatoes, pistou & arugula

CEVICHE 15€

Sea bream ceviche with mango,
bellpeppers, yuzu & coriandre

POKE BALL 14€ / 21€

Vegan poke ball: quinoa, roasted sweet
potatoes, cucumber, cherry tomatoes,
avocado & radishes

PLANCHA STATION

CHAROLAISE SIRLOIN 23€

Sirloin steak with Béarnaise Sauce &
Crispy French Fries

GRILLED HAKE FILET 21€

Marinated fennel, basil & lime olive oil
"AOP" Provence

GRILLED OCTOPUS 27€

Glazed seasonal vegetables
& lime polenta

SEARED PLUMA 27€

Iberian pork, new potatoes marinated
with rosemary, herbs dressing from our
vegetable garden

SUMMER TART 19€

Thin tart with marinated summer
vegetables, onion chutney, herbs from
our vegetable garden

THE SWEET SPOT

FROZEN PARFAIT 12€

Amaretto, caramel, meringue &
mango coulis

CAFÉ GOURMAND 12€

Trio of Mini Desserts of the
Day

PANNA COTTA 10€

basil & strawberry

CHOCOLATE MOUSSE 10€

Valrhona Guanaja 70% cacao

RASPBERRY TART 11€

Frangipane & St. Honoré Cream

Prices shown include taxes & service

All our meats are sourced from France, Germany, and the Netherlands.
Our staff can provide the allergen list upon request.

Monday to Friday from 12:00 PM to 2:15 PM / from 7:00 PM to 10:00 PM |
Saturday until 2:30 PM

Tapas, sweets & drinks: Continuous service from Monday to Saturday,
12:00 PM to 10:30 PM
Subject to weather conditions
Closed on public holidays