



À PARTAGER OU PAS...



LE HOUMOUS 10€
focaccia, huile d'olive « Casteline » AOP
Provence

LES ARANCINIS 14€
à la truffe d'été, sauce maison à l'ail doux

LE TEMPURA 11€
aux crevettes panko, sauce satay au citron
vert

LE CROQUE-MONSIEUR 15€
au jambon cuit au torchon et emmental

POUR COMMENCER

LE GASPACHO 12€
petits pois & menthe du potager

LA BURRATA 16€
tomates grappes confites, pistou
& roquette

LE TARTARE 15€
saumon écossais, wasabi et yuzu

LE POKÉ 21€
poké végétarien, quinoa, patates douces
rôties, concombre, tomates cerises,
avocat & radis

À LA PLANCHA

LA BAVETTE 24€
bavette d'Aloyau "charolaise",
sauce béarnaise & frites

LE POULPE 27€
poulpe grillé, légumes grillés
& polenta au citron

LE FISH & CHIPS 21€
avec sauce tartare

LA PLUMA 27€
cochon Ibérique snacké, pommes
grenailles, champignons, 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

PARFAIT GLACE AMARETTO 11€
Caramel, meringue & coulis de
mangue

LE CAFÉ GOURMAND 12€
trio de mini desserts du jour

LA PANNA COTTA 10€
fraise, basilic & crumble

MOUSSE AU CHOCOLAT 10€
Valrhona Guanaja 70% cacao

LA FRAMBOISE 10€
tartelette à la framboise en verrine,
crème d'amande, crème Diplômée
& crumble

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

Dépendant des conditions météorologiques
fermé dimanches & les jours fériés

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





TO SHARE OR NOT ...

HUMMUS 10€
Focaccia bread & olive oil « Casteline » AOP
Provence

ARANCINI 14€
Truffle arancini, homemade sweet garlic dip

TEMPURA 11€
Panko shrimp tempura, satay sauce with
lime

CROQUE-MONSIEUR 15€
Traditional ham toasty, Emmental cheese

TO START

GASPACHO 12€
Peas & mint from our vegetable
garden

BURRATA 16€
Vine tomatoes, pistou & arugula

TARTARE 15€
Salmon tartare, wasabi and yuzu

POKE BOWL 21€
Vegan poke bowl: quinoa, roasted sweet
potatoes, cucumber, cherry tomatoes,
avocado & radishes

PLANCHA STATION

FLANK STEAK 24€
Charolais flank steak with Béarnaise
Sauce & French Fries

GRILLED OCTOPUS 27€
Grilled seasonal vegetables &
lime polenta

FISH & CHIPS 21€
with tartare sauce

PORK PLUMA 27€
Seard Iberian pork, new potatoes,
button mushrooms, herb dressing from
our vegetable garden

VEGETABLES TART 19€
Thin tart with marinated summer
vegetables, onion chutney, herbs from
our vegetable garden

THE SWEET SPOT

FROZEN AMARETTO PARFAIT 11€
caramel, meringue & mango coulis

CAFÉ GOURMAND 12€
Trio of Mini Desserts of the
Day

PANNA COTTA 10€
Strawberry & basil, crumble

CHOCOLATE MOUSSE 10€
Valrhona Guanaja 70% cacao

RASPBERRY TART 10€
almond cream biscuit, vanilla custard
cream, in a glass

Monday to Saturday from 12:00 PM to 2:15 PM & from
7:00 PM to 10:00 PM

Subject to weather conditions
Closed on Sundays & public holidays

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.



À PARTAGER OU PAS...

LE HOUMOUS 10€

focaccia, huile d'olive « Casteline » AOP Provence

LES ARANCINIS 14€

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

LE TEMPURA 11€

aux crevettes panko, sauce satay au citron vert

LE CROQUE-MONSIEUR 15€

au jambon cuit au torchon et emmental

POUR COMMENCER

LE GASPACHO 12€

petits pois & menthe du potager

LA BURRATA 16€

tomates grappes confites, pistou & roquette

LE TARTARE 15€

saumon écossais, wasabi et yuzu

LE POKÉ 21€

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

À LA PLANCHA

LA BAVETTE 24€

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

LE POULPE 27€

poulpe grillé, légumes grillés & polenta au citron

LE FISH & CHIPS 21€

avec sauce tartare

LA PLUMA 27€

cochon Ibérique snacké, pommes grenailles, champignons, 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 GLACE AMARETTO 11€

caramel, meringue & coulis de mangue

LE CAFÉ GOURMAND 12€

trio de mini desserts du jour

LA PANNA COTTA 10€

fraise, basilic & crumble

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 10€

Valrhona Guanaja 70% cacao

LA FRAMBOISE 10€

tartelette à la framboise en verrine, crème d'amande, crème Diplomate & crumble

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

Dépendant des conditions météorologiques
Fermé dimanches & les jours fériés

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.



TO SHARE OR NOT ...

HUMMUS

10€

Focaccia bread & olive oil « Casteline » AOP Provence

TEMPURA

11€

Panko shrimp tempura, satay sauce with lime

ARANCINI

14€

Truffle arancini, homemade sweet garlic dip

CROQUE-MONSIEUR

15€

Traditional ham toasty, Emmental cheese

TO START

GASPACHO

12€

Peas & mint from our vegetable garden

TARTARE

15€

Salmon tartare, wasabi and yuzu

BURRATA

16€

Vine tomatoes, pistou & arugula

POKE BOWL

21€

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

PLANCHA STATION

FLANK STEAK

24€

Charolais flank steak with Béarnaise Sauce & French Fries

GRILLED OCTOPUS

27€

Grilled seasonal vegetables & lime polenta

FISH & CHIPS

21€

with tartare sauce

PORK PLUMA

27€

Sear Iberian pork, new potatoes, button mushrooms, herb dressing from our vegetable garden

VEGETABLES TART

19€

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

THE SWEET SPOT

FROZEN AMARETTO PARFAIT

11€

Caramel, meringue & mango coulis

CAFÉ GOURMAND

12€

Trio of Mini Desserts of the Day

PANNA COTTA

10€

Strawberry & basil, crumble

CHOCOLATE MOUSSE

10€

Valrhona Guanaja 70% cacao

RASPBERRY TART

10€

Almond cream biscuit, vanilla custard cream, in a glass

Monday to Saturday from 12:00 PM to 2:15 PM & from 7:00 PM to 10:00 PM

Subject to weather conditions

Closed on Sundays & public holidays

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.