



## À PARTAGER OU PAS...

---



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

LES ARANCINIS 10€  
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 14€ / 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

LES LÉGUMES 19€  
tarte fine de légumes de Provence  
confits, compotée d'oignon,  
salade d'herbes du potager

LA PLUMA 27€  
cochon Ibérique snacké, pommes  
grenailles, champignons, sauce  
aux 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,  
frangipane & crème St Honoré

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 10€  
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 14€ / 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'd 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

CHOCOLATE MOUSSE 11€  
Valrhona Guanaja 70% cacao

RASPBERRY TART 11€  
Frangipane & St. Honoré Cream

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.

