

Carte des Boissons

CHAMPAGNE	12cl / 75cl
Taittinger "Brut Réserve"	27€ / 145€
Veuve Clicquot Brut Rosé (en Magnum)	32€ / 180€
Duval-Leroy "Blanc de Blancs"	32€ / 190€
VINS BLANCS	15cl / 75cl
Chablis, W. Fèvre	17€ / 95€
Menetou-Salon, Fournier	15€ / 75€
Crozes-Hermitage "les jalets", Jaboulet	16€ / 80€
VINS ROUGES	
Sancerre "Terres Blanches", Fournier	19€ / 85€
Gigondas "La Dentelle", Ogier	16€ / 80€
VINS ROSES	
Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste	15€ / 75€
BOISSONS SANS ALCOOL	33cl / 75cl
Evian / Badoit	12€
Perrier "Tranche"	15€
Coca-Cola, zéro	15€
Thé glacé	15€
BIERES	33cl
Pils "Josef"	16€
APERITIFS, DIGESTIFS (5cl)	20€
BOISSONS CHAUDES	
Expresso, Allongé	10€
Thé, infusions	12€

LA TERRASSE

carte restaurant

Prix nets en euro, taxes et service inclus Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines : France ou Allemagne Origin of beef meat : France or Germany

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume and enjoy in moderation

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire All our wines are AOC unless otherwise indicated

Formule Déjeuner

Lunch Offer

45 €

Plat au choix accompagné
d'un verre de vin rosé :
*Coteaux d'aix en Provence,
Chateau La Coste*

Main dish of your choice
with one glass of rosé wine :
*Coteaux d'aix en Provence,
Chateau La Coste*

Entrées et Fraîcheurs

Starters

	Mini/Maxi
Tarama à la truffe <i>Truffle Tarama</i>	23 €
Focaccia, coeur de burrata, artichaut, huile de truffe, poudre de jambon <i>Focaccia, burrata cream, artichoke, truffle oil, crispy ham</i>	21 €
Crudo de Daurade, concombre, pomme verte et citron <i>Sea bream crudo, cucumber, green apple and lemon</i>	23 € / 35 €
Avocado Toast, saumon confit, pain de seigle <i>Avocado Toast, slow cooked salmon, ryewheat bread</i>	20 € / 32 €
Tataki de Thon, sauce ponzu, tartare d'avocat <i>Tuna tataki, ponzu sauce, avocado tartare</i>	27 € / 39 €

Plats

Main courses

Croque-monsieur à la tartufata, salade verte <i>Tartufata Croque-Monsieur served with green salad</i>	29 €
Salade Caesar, Poulet ou Saumon <i>Caesar Salad, Chicken or Salmon</i>	35 €
Suprême de volaille fermier, déclinaison de maïs <i>Farmhouse chicken breast, corn variation</i>	36 €

Poulpe grillé, houmous, fenouil, chermoula <i>Grilled octopus, hummus, fennel, chermoula</i>	38 €
Carpaccio de boeuf, pesto roquette et noix <i>Beef Carpaccio, arugula and nut meg pesto</i>	29 €
Suggestion du chef selon arrivage <i>Chef's suggestion, depending on availability</i>	38 €
Supplément accompagnements : Frites ou Salade Tétragone <i>Extra side dish: fries or tetragona salad</i>	10 €

Desserts

Deserts	
Opéra <i>Opéra</i>	16 €
Tarte au Citron <i>Lemon curd pie</i>	16 €
Tarte à la Framboise <i>Raspberries pie</i>	16 €
Assiette de fruits rouges <i>Black and Red Berries plates</i>	25 €
Glaces et Sorbet <i>Ice cream and Sorbet</i>	15 €

Prix nets en euro, taxes et service inclus Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines : France ou Allemagne Origin of beef meat : France or Germany

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume and enjoy in moderation. Verre de vin 12cl / Glass of wine 12cl

Tous nos vins sont AOC sauf indication contraire All our wines are AOC unless otherwise indicated