

Ba che to

NOS ARTISANS

OUR PRODUCERS

Pain

Bread

BOULANGERIE LES SAVEURS DE GUILLAUME (13)

Fruits et légumes

Fruits and vegetables

LA CORRÉE (84)

Micro-pousses

Microgreens

MARION REDER (84)

Charcuterie de porc

Pork charcuterie

DOMAINE CHEZ SYLVAIN MENEAUD (84)

Charcuterie de sanglier

Wild boar charcuterie

DOMAINE LES BAUMES (13)

Agneau

Lamb

DOMAINE DU COULETON (84)

Fromages de chèvre

Goat cheeses

FERME MORARD (84)

Glaces et sorbets

Ice cream and sorbets

MAISON RAVI (84)

METS

- Focaccia grillée, crème de courgette épicée, 17 €
houmous de betterave, ricotta fouettée à l'ail des ours
Grilled foccacia, spiced zucchini cream, beetroot hummus, wild garlic whipped fresh cheese
- Cromesquis de carotte nouvelle, miel, cumin 14 €
crème de pois chiche au citron
Baby carrot cromesquis, honey, cumin lemon chickpea cream
- Artichauts poivrade, parmesan, amandes 15 €
Baby artichokes, parmesan, almonds
- Poulpe aux agrumes 17 €
Citrus-flavoured octopus
- Charcuteries régionales 22 €
Regional cold cuts platter
- Fromages des Commissions 19 €
Cheeses from Les Commissions
- Chèvre frais, huile d'olive, miel, thym, 14 €
citron, vinaigre de cidre
Fresh goat cheese, olive oil, honey, thyme, lemon, cider vinegar
- Velouté d'oignons nouveaux, thym, noisettes 14 €
Spring onions velouté, thyme, hazelnuts
- Asperges brûlées, crème de noix de cajou, vinaigrette citron 15 €
Charred asparagus, cashew nuts cream, lemon vinaigrette
- Salade de fenouil, orange, olives 12 €
Fennel salad, orange, olives
- Roquette, huile de noisette 6 €
Arugula, hazelnut oil
- Tagliatelles fraîches, épinards, morilles, parmesan 16 €
Fresh tagliatelles, spinach, morels, parmesan
- Risotto de petit épeautre, petits pois, cèpes, estragon 15 €
Einkorn risotto, peas, porcini mushrooms and tarragon
- Frites de panisse, mayonnaise épicée 9 €
Fried chickpea chips, spiced mayonnaise

METS MIBRASA

- 32 €** Épaule d'agneau, épices
Lamb shoulder, spices
- 29 €** Pièce du boucher, sauce aux herbes fraîches et câpres
Butcher's cut, fresh herbs and capers sauce
- 27 €** Poisson méditerranéen, sauce vierge tomates, olives et pignons
Mediterranean fish and sauce vierge with tomatoes, olives and pine nuts
- 29 €** Pavé de thon, citron, fenouil
Tuna steak, lemon, fennel
- 26 €** Gambas, mayonnaise à l'ail et piment doux
King prawns, garlic and mild chilli mayonnaise
- 22 €** Encalat au lait de brebis, ail confit, zaatar
Sheep's milk encalat cheese, confit garlic, zaatar
- 14 €** Légumes de saison
Seasonal vegetables
- 16 €** Courgette jaune, quinoa, légumes d'été, basilic
Yellow zucchini, quinoa, summer vegetables, basil

Avec votre repas, nous servons de l'eau Cryo microfiltrée à volonté – 2 € par personne
With your food selection, we serve microfiltered Cryo water free flow – €2 per person



METS SUCRÉS

Mousse au chocolat & gourmandises **SOLO 11 €**
Chocolate mousse & sweets **DUO 18 €**

Île flottante, noisettes **12 €**
Floating island, hazelnuts

Brioche perdue, cerise, chocolat **12 €**
French toast style brioche, cherry, chocolate

Crumble poire, romarin, crème montée **12 €**
Pear crumble, rosemary, whipped cream

Cheesecake, framboise-citron vert **12 €**
Raspberry and lime cheesecake

Tarte chocolat, nougatine d'amande, caramel beurre salé **14 €**
Chocolate tart, almond nougatine, salted caramel

Fraises, crème montée au basilic **14 €**
Strawberries, basil flavoured whipped cream

Glaces et sorbets de La Maison Ravi **1 BOULE / SCOOP 3 €**
Ice creams and sorbets from Maison Ravi **2 BOULES / SCOOPS 5 €**
3 BOULES / SCOOPS 7 €

Huile d'olive & pignons, lavande & miel, fleur d'oranger, framboise,
citron, agrumes & verveine, café, pistache, caramel, amande
*Olive oil & pine nut, lavender & honey, orange blossom, raspberry,
lemon, citrus fruits & verbena, coffee, pistachio, caramel, almond*



AVEC LES METS SUCRÉS

Cafés, torréfiés par Lomi *Coffees, roasted by Lomi*

- 3 € Espresso, noisette, allongé
Espresso, macchiato, lungo
- 4 € Latte, cappuccino
Coffee latte, cappuccino

Thés, par Thé Bon Thé Bio *Teas by Thé bon Thé bio*

- 5 € Thés noirs – *Black teas*
Roi Earl Grey, Breakfast, Darjeeling
- 5 € Thés verts – *Green teas*
Citron détox, jasmin, Sencha, menthe royale
- 5 € Infusions – *Herbal teas*
Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée

Digestifs provençaux - 4 cl *Provençal liqueurs*

- 7 € Versinthe 20 ans | Liqueuristeries de Provence
- 8 € Liqueur douce mi-poire mi-cognac | Distilleries de Provence
- 8 € Liqueur farigoule, thym | Distilleries de Provence
- 10 € Liqueur de lavande | Maison Manguin
- 17 € Liqueur de clémentine corse | Maison Manguin
- 17 € Liqueur de citron bergamote | Maison Manguin

Liqueurs & digestifs - 4 cl *Liqueurs & digestifs*

- 6 € Limoncello du Moulin
- 14 € Cognac | Martel VSOP
- 16 € Cognac | Rémy Martin Accord Royal 1738
- 15 € Armagnac | Château Arton La Réserve



La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets, service et taxes compris.
The allergen list is available upon request. Net prices, service and taxes included.