

Ba chē to

# NOS ARTISANS

## OUR PRODUCERS

Pains

*Breads*

**BOULANGERIE LES SAVEURS DE GUILLAUME (13)**

Fruits et Légumes

*Fruits and vegetables*

**LA CORRÉE (84)**

Micro-pousses

*Microgreens*

**MARION REDER (84)**

Charcuteries de porc

*Pork charcuterie*

**DOMAINE CHEZ SYLVAIN MENEAUD (84)**

Charcuteries de sanglier

*Wild boar charcuterie*

**DOMAINE LES BAUMES (84)**

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, rilette d'aubergines et olives, crème de tomate citronnée, stracciatella et herbes fraîches <i>Grilled focaccia, eggplant and olive rilette, lemon tomato cream, stracciatella and fresh herbs</i>	17 €
Arancini aux aubergines rôties, feta, herbes de Provence <i>Roasted eggplant arancini, feta, herbes de Provence</i>	14 €
Frites de panisse, mayonnaise aux herbes et citron <i>Fried chickpea chips, herb and lemon mayonnaise</i>	9 €
Charcuteries régionales <i>Regional cold cuts platter</i>	22 €
Fromages des Commissions <i>Cheese from Les Commissions</i>	19 €
Chèvre frais, huile d'olive, origan, basilic, olives vertes <i>Fresh goat cheese, olive oil, oregano, basil, green olives</i>	14 €
Ceviche méditerranéen, agrumes, piment <i>Mediterranean ceviche, citrus fruits, chili</i>	17 €
Gaspacho de concombre, sésame noir, coriandre <i>Cucumber gazpacho, black sesame, coriander</i>	14 €
Tomates anciennes, pêche grillée, stracciatella <i>Heirloom tomatoes, grilled peach, stracciatella</i>	15 €
Pastèque, crème de pistache, tomates confites, menthe <i>Watermelon, pistachio cream, confit tomatoes, mint</i>	12 €
Salade de pois chiches, zaatar, épices <i>Chickpea salad, zaatar, spices</i>	12 €
Romaine, huile de noisette <i>Romaine lettuce, hazelnut oil</i>	6 €
Linguine, crème légère citronnée, pecorino <i>Linguine, light lemon cream, pecorino</i>	14 €
Risotto à la stracciatella, pesto au basilic thaï <i>Risotto with stracciatella, Thai basil pesto</i>	16 €

## METS MIBRASA

- 28 € Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence  
*Provence herbs flavoured lamb cutlets*
- 29 € Pièce du boucher, sauce aux herbes fraîches et câpres  
*Butcher's cut, fresh herb and caper sauce*
- 27 € Poisson méditerranéen, sauce vierge  
*Mediterranean fish, sauce vierge*
- 29 € Pavé de thon, citron, fenouil  
*Tuna steak, lemon, fennel*
- 26 € Gambas, mayonnaise à l'ail et piment doux  
*King prawns, garlic and mild chili mayonnaise*
- 22 € Encalat au lait de brebis, tomates séchées, olives  
*Sheep's milk Encalat cheese, dried tomatoes, olives*
- 14 € Légumes de saison  
*Seasonal vegetables*
- 16 € Aubergine, yaourt, grenade  
*Eggplant, yogurt, pomegranate*



## METS SUCRÉS

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

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

Brioche perdue, abricot, chocolat blanc **12 €**  
*French toast brioche, apricot, white chocolate*

Crumble de melon, framboise, citron vert, crème montée **12 €**  
*Melon and raspberry crumble, lime, whipped cream*

Cheesecake, pêche, amandes **12 €**  
*Peach cheesecake, almonds*

Plateau de fruits de saison **18 €**  
*Seasonal fruit platter*

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

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* **3 BOULES / SCOOPS 7 €**



## 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
- 8 € Liqueur douce mi-poire mi-cognac
- 8 € Liqueur farigoule, thym
- 10 € Liqueur de lavande
- 17 € Liqueur de clémentine corse
- 17 € Liqueur de citron bergamote

Liqueurs & digestifs - 4 cl  
*Liqueurs & digestifs*

- 6 € Limoncello
- 14 € Cognac | Martell 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.*