

Ba che to

NOS ARTISANS

OUR PRODUCERS

Charcuterie de porc

Pork charcuterie

DOMAINE CHEZ SYLVAIN MENEAUD (84)

Charcuterie de sanglier

Wild boar charcuterie

DOMAINE LES BAUMES (13)

Fruits et légumes

Fruits and vegetables

LACORRÉE (84)

Pain

Bread

BOULANGERIE LES SAVEURS DE GUILLAUME (13)

Fromages

Cheeses

FERMEMORARD (84)

Viandes

Meat

DOMAINE DU COULETON (84)

Micro-pousses

Microgreens

MARION REDER (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 €
Tomates anciennes, pêche grillée, burrata <i>Heirloom tomatoes, grilled peach, burrata</i>	15 €
Ceviche méditerranéen, agrumes, piment <i>Mediterranean ceviche, citrus fruits, chili</i>	17 €
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 €
Gaspacho de concombre, sésame noir, coriandre <i>Cucumber gazpacho, black sesame, coriander</i>	14 €
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, pop-corn **12 €**
Floating island, popcorn

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 **14 €**
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-poivre 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 du Moulin Cognac Martel
- 14 € VSOP Cognac Rémy Martin Accord
- 16 € Royal 1738 Armagnac | Château Arton
- 15 € 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.