Notre carte

Carte élaborée par Benjamin Dufossée
Chef de cuisine et Maître Restaurateur

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

NOTRE CARTE DU MIDI

PRÉAMBULE

LE HARICOT VERT 14 €

Duo d'haricots verts croquants et haricots mange-tout en marinade, anchois fumés, citrons confits et amandes torréfiées
Crunchy Green Bean and Snap Pea Duo in Marinade, Smoked Anchovies, Preserved Lemons, and Roasted Almonds

LA TOMATE 13 €

Tomates anciennes, siphon mozzarella, tapenade, croûtons et huile de basilic
Heirloom tomatoes, mozzarella foam, tapenade, croutons, and basil oil

LE HOUMOUS 10€

Houmous de haricots coco et ses légumes croquants
Coco Bean Hummus with Crunchy Vegetables

L'ENTRÉE DU JOUR

TOUTES NOS ENTRÉES SONT DISPONIBLES EN PORTIONS PLATS, POUR UN SUPPLÉMENT DE 8€

INSPIRATION

LA DAURADE 27 €

Filet de daurade royale rôti, caviar d'aubergine, sucrine rôti, coulis de poivrons confits au vinaigre de xérès
Roasted Royal Sea Bream Fillet, eggplant caviar, roasted baby gem lettuce, preserved pepper coulis with sherry vinegar

LA TAGLIATA DE BOEUF 28€

Coeur de rumsteak mariné snacké minute, roquette, tomates cerises confites, pesto et copeaux de parmesan
Marinated rump steak heart, arugula, confit cherry tomatoes, pesto, and Parmesan shavings

LA CÉSAR 22 €

Salade sucrine, oeuf parfait, filet de poulet croustillants, anchois, croûtons et sauce césar maison
Baby gem lettuce, poached egg, crispy chicken fillet, anchovies, croutons, and homemade Caesar dressing

LES PÂTES DU JOUR(VOIR AUPRÈS DE NOS SERVEURS) 20€

SUGGESTIONS DU JOUR (VOIR ARDOISE)

DÉNOUEMENT

LE FROMAGE 10 €

Assortiment de Comté, Brie et Sainte-Maure, confiture de figue et fruits secs
Assortment of Comté, Brie, and Sainte-Maure, fig jam, and dried fruits

LE PARFAIT 11€

Parfait glacé à la cacahuète, caramel laitier, sauce au chocolat
Peanut ice cream parfait, milk caramel, chocolate sauce

LE GOURMAND 11 €

Roulé à la vanille, sorbet framboise et fruits frais
Vanilla roulade, raspberry sorbet, and fresh fruits

LE DESSERT DU JOUR

LES MOUSSAILLONS

(-12 ANS) 15€

Filet de poisson ou tenders de poulet, avec pâtes, frites ou légumes
Dessert
Fish fillet or chicken tenders with pasta, fries, or vegetables
Dessert

Prix nets en €, service compris

NOTRE CARTE DU SOIR

PRÉAMBULE

LA TOMATE 18€

Gelée d'eau de tomate légèrement vinaigrée, pétales de tomates anciennes confites, gel d'huile d'olive vanillée, espuma de mozzarella fumée et huile de basilic

Lightly vinegared tomato water jelly, petals of confit heirloom tomatoes, vanilla olive oil gel, smoked mozzarella foam, and basil oil

LE CONCOMBRE À CROQUER 16 €

Concombre farci de ricotta citronnée, oeufs de saumon, radis croquants, tapenade, crème légèrement citronnée tranchée à l'huile de basilic

Cucumber stuffed with lemon ricotta, salmon roe, crunchy radishes, tapenade, lightly lemoned cream drizzled with basil oil

LA BETTERAVE 14 €

Betterave rouge fumée à la baie de genièvre, espuma de chèvre à l'estragon du Mexique, gel de Gin du Domaine Léoube, poudre de baie de genièvre et tuiles de pain

Smoked red beetroot with juniper berries, goat cheese foam with Mexican tarragon, Domaine Léoube gin gel, juniper berry powder, and bread crisps

DÉNOUEMENT

LA GAUFRE 14 €

Gaufre de liège, abricots rôtis, gelée de groseille, glace avoine, basilic marseillais

Liège waffle, roasted apricots, currant jelly, oat ice cream, and Marseille basil

LA FRAISE 14 €

Tomates brûlées, fraises fraiches, pistaches, ganache montée au chocolat blanc, sorbet fraise et huile pimentée

Burnt tomatoes, fresh strawberries, pistachios, white chocolate ganache, strawberry sorbet, and spicy oil

LES CHOCOLATS 13 €

Rocher au chocolat Bahibé 36%, crémeux Nyangbo 68%, brownie guanaja 70%, guimauve vanille, streusel cacao et fleur de sel, glace Jivara 41% tonka

Bahibé 36% Chocolate Rock, Nyangbo 68% Cream, Guanaja 70% Brownie, Vanilla Marshmallow, Cocoa and Sea Salt Streusel, Jivara 41% Tonka Ice Cream

LE BROCOLI 12 €

Mousse de fromage blanc, semoule de brocoli au citron, gel de brocoli à la vanille, caramel demi-sel, noisettes torréfiées

Curd cheese mousse, lemon broccoli couscous, vanilla broccoli gel, salted caramel, and roasted hazelnuts

INSPIRATION

LA CANETTE 34 €

Suprême de canette cuit basse température, rouleaux de courgettes farcis de la cuisse, fleur de courgette farcie de son caviar et jus de cuisson

Low-temperature cooked duck breast, zucchini rolls stuffed with duck leg, zucchini flower stuffed with its caviar, and cooking juices

LE MAIGRE 33 €

Pavé de Maigre rôti, viennoise safranée, fenouil confit à la graine de cumin et en salade, salsa de moules au sumac, jus de coquillages

Roasted meagre fillet, saffron crust, confit fennel with cumin seed and in salad, mussel salsa with sumac, and shellfish jus

LA DAURADE 30 €

Filet de daurade royale rôti, coulis de tomate jaune à la citronnelle, aubergine rôtie au miso et chutney de tomates vertes

Roasted Royal Sea Bream Fillet, yellow tomato and lemongrass coulis, miso-roasted eggplant, and green tomato chutney

LE BROCOLINI 26 €

Brocolini laqué de sauce yakitori, risotto de boulgour, amandes croquantes et sauce romesco

Broccolini glazed with yakitori sauce, bulgur risotto, crunchy almonds, and romesco sauce

LA CÔTE DE BOEUF 11€95 LES 100G

Côte de boeuf grillé, pommes de terre grenaille, sauce au bleu

Grilled Rib of Beef, Baby Potatoes, Blue Cheese Sauce

LE FROMAGE 10 €

Assortiment de Comté, Brie et Sainte-Maure, confiture de figue et fruits secs

Assortment of Comté, Brie, and Sainte-Maure, fig jam, and dried fruits

Prix nets en €, service compris

NOTRE CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS

Mojito - 18cl 14€
Rhum, Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade

Ti'Punch - 8cl 12€
Rhum, Citron Vert, Cassonade

Moscow mule - 18cl 14€
Vodka, Ginger Beer, Citron vert

Gin Tonic - 12cl 14€
Gin Léoube, Tonic Fever Tree, Citron Vert

Négroni - 12cl 14€
Gin Léoube, Martini Rouge, Campari

Apérol Spritz - 12cl 12€
Apérol, Prosecco, Perrier

St Germain Spritz - 12cl 12€
Saint-Germain, Prosecco, Perrier

Americano - 12cl 12€
Campari, Martini Rouge, Perrier

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc - 12cl 8€
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise

Kir Royal - 12cl 15€
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise

Coupe de champagne - 12cl 15€

Martini - 6cl 5€
Blanc, Rouge, Rosato

Porto - 6cl 7€
Blanc, Rouge

Pineau des Charentes - 6cl 7€

Campari, Suze - 4cl 4€

Ricard, Pastis - 2cl 4€

BIÈRES

Biere Artisanale De La Rade - 33cl 7€
Blonde, Ambrée, IPA, Blanche, Fruits rouges

Bière Heineken 0° - 33cl 7€

Bière Pression - 25cl 5€
- 50cl 9€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 10€
Menthe, Citron Vert, Perrier, Cassonade

VirGin Tonic 12€
Nolow n°4, Tonic Fever Tree, Citron Vert

Thé glacé maison 6€
Thé maison du moment, non sucré, Citron Jaune

Le Fruité 8€
Jus d'Orange, Ananas, Cranberry, Sirop de Grenadine

Prix nets en €, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

SOFT DRINKS

Coca- Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Perrier - 33cl	4€50
Schweppes Agrumes, Limonade, Ice Tea - 25cl	4€50
Fever Tree, Tonic ou Ginger Beer - 20cl	7€
Diabolo - 25cl	4€
Sirop à l'eau - 25cl *Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise, Orgeat*	2€50

EAUX

Vittel - 1L	7€
Évian - 50cl	5€
Castalie Plate ou Gazeuse - 75cl *Eau micro-filtrée*	4€
Perrier Fines Bulles - 50cl	5€
- 1L	7€

THÉS ET INFUSIONS

Thé *Thé Vert, Thé Vert Menthe, Thé Noir Darjeeling, Thé Earl Grey, Thé Rooibos (sans théine)*	4€50
Infusions *Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine*	4€50

JUS DE FRUITS

Jus de fruits artisanaux, Charles Papillon - 25cl *Pomme, Tomate, Framboise, Pêche de vigne, Abricot, Orange*	6€50

Prix nets en €, service compris



NOTRE CARTE DES VINS

"LE VIN EST À LA FOIS UNE SAGESSE ET UNE FOLIE EN BOUTEILLE"
- ALEXANDRE DUMAS

Prix nets en €, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire

VINS AU VERRE - 12CL

ROSÉS — 8€

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2023
Domaine de L'Île, 2023
Château de Roquefort, "Corail", 2022

BLANCS

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2022
Domaine de L'Île, 2023
Mon P'tit Pithon, 2022

ROUGES

Les Terrasses, Domaine La Courtade, 2021
Château de Roquefort, "Gueule de Loup", 2022

ROSÉS

AOC CÔTES DE PROVENCE

38€ Domaine La Courtade, "Les Terrasses", 2023
Petits fruits rouges frais. Accessible. Le rosé de l'apéritif Porquerollais

52€ Domaine La Courtade, 2023
Élégant et fin, léger passage sous-bois

45€ Domaine de L'Île, 2023
Fraîcheur et maturité. Le bel équilibre Porquerollais

43€ Château de Roquefort, "Corail", 2022
Rosé vineux, frais, alliant le sain et la fraîcheur de la bergamote

AOC BANDOL

52€ Château Sainte-Anne, 2022
Une des plus anciennes AOC provençales. Vineux, gourmand et tonique

Prix nets en €, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire

LES VINS BLANCS

LA PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, “Les Terrasses”, 2022 — 39€
Le Rolle Porquerollais, ensoleillé et joyeux

Domaine La Courtade, 2022 — 56€
Des allures Bourguignonnes pour ce Rolle passé sous-bois

Domaine de L’Île, 2023 — 53€
Discrétion et élégance, salivant et tonique

Château de Roquefort, “Petit Salé”, 2022 — 39€
Un régal de fraîcheur minéral

AOC BANDOL

Château Sainte-Anne, 2021 — 57€
Quelle fraîcheur ! La petite fusée Bandolaise

LA VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Boisson, “Silice”, 2022 — 37€
Une cuvée élégante savoureuse, un ressenti florale dynamique

LA BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Moreau-Naudet, 2021 — 60€
Tout ce qu’on attend d’un Chablis.
Amplitude et fraîcheur ciselée

AOP Savigny-lès-Beaune, Catherine et Claude Maréchal, 2021 — 65€
Le Chardonnay ample et rond sur des notes briochées

Mâcon-Chardonnay, Domaine Guillot-Broux “En Serre”, 2022 — 42€
Chardonnay mûr et solaire sur des belles notes exotiques

Prix nets en €, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire

LES VINS ROUGES

LA PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Courtade, “Les Terrasses”, 2021 — 42€
Du fruit et du soleil dans ce vin de Porquerolles

Domaine La Courtade, 2021 — 58€
Un rouge méditerranéen au profil fumé et aux tanins structurés

Domaine de L’Île, “Les Prémices”, 2023 — 50€
Le rouge aux antipodes de la Provence. Légèreté, fluidité et intensité aromatique

Clos Cibonne, “Tibouren”, 2020 — 50€
Une mise en lumière élégante de ce cépage indigène à la Provence

Château de Roquefort, “Gueule de Loup”, 2022 — 42€
Un bon représentant de Roquefort, du fruit, de la fraîcheur et de la couleur

Château Sainte-Anne, “Côtes de Provence”, 2019 — 53€
Un assemblage souple sur des notes de fruits rouges et de café

AOC BANDOL

Château Sainte-Anne, 2020 — 60€
Densité et gourmandise de fruits noirs juteux

LA BOURGOGNE ET LE BEAUJOLAIS

AOC BOURGOGNE

Catherine & Claude Maréchal, “Gravel”, 2020 — 56€
La dentelle du Pinot Noir. Une belle infusion

AOC SANTENAY

Lucien Muzard, “Champ Claude Vieilles Vignes”, 2021 — 54€
Quand la griotte et la pivoine s’exprime avec élégance

LA VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2021 — 52€
Le Syrah accessible dans sa prime jeunesse. Touché velours et notes poivrées

Prix nets en €, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire

LE LANGUEDOC ROUSSILLON/SUD-OUEST

AOP Côtes Catalanes, Olivier Pithon, “Laïs”, 2019 — 55€
Une bouche souple, fluide. Finesse de tanins et une longue fraîcheur

AOP Cahors, Château Combel-la-Serre, “Pur fruit du Causse”, 2021 — 39€
Le Cahors qui sort de ses carcans et préjugés. Plein de fruits et une fraîcheur salivante

LE BORDELAIS

Sainte-Foy-Bordeaux, Château Martet, 2017 — 70€
Onctuosité sensuelle, fruit tendre

LES CHAMPAGNES

Lelarge-Pugeot, “Les Charmes de Vrigny”, 1er cru 2010 Extra-Brut — 83€
Évolution sur des notes de noisettes, élégant

Perrier-Jouët, Grand Brut — 90€
La fraîcheur d’un soir d’été, aux notes florales et boisées

Lelarge-Pugeot, “Rosé Extra-Brut” — 79€
Gourmandise de fruits rouges, fraîcheur, digeste et festif

Prix nets en €, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Tous nos vins sont en AOC et en 75cl sauf indication contraire