



L'Inspiration du Chef - Formule déjeuner

Chaque Semaine, le Chef vous propose un menu de saison

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi

Plat en direct	13 €
Plat + Café douceurs	15 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	18 €
Entrée + Plat + Dessert	25 €



La Formule « Gourmet Pressé »

Déjeunez en 59 m' pour 18 €

Plat direct + 1 verre de vin + café douceurs

Le Menu de Corentin et Camille (Limite 12 ans)

Plat + Dessert + Sirop à l'eau	12 €
--------------------------------	------

Nous consulter

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ GOURMANDE SUR  & 

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus qui sont servis tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h00
22h30 le vendredi et samedi. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition



Nos sublimes - à la carte

Emincer, parer, cuire en sauce, mijoter.... Découvrez ou redécouvrez-les classiques d'une cuisine avec des produits de qualité et de saison

- Souris d'agneau à la provençale (**15 min d'attente**) 25 €
- Pluma 100% Ibérique 25 €
- Faux Filet Simmental maturé 25 €
- Matelote de poissons et fruits de mer 25 €
Poissons et fruits de mer, légumes et un jus à la citronnelle
Poissons sélectionnés selon arrivage, Consulter notre équipe.
- ½ Homard grillé (300/400 gr par personne) 25 € /pers
minimum pour 2 personnes par commande
- Homard entier Grillé (600 / 800 g) 50 €
- Omelette truffée 25 €
- Gambas flambées au Pastis 25 €

Les sublimes sont servis avec pommes de terre et légumes de saison.

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ GOURMANDE SUR  & 

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus qui sont servis tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h00
22h30 le vendredi et samedi. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition



Entrée + Plat + Fromage ou Dessert	35 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	40 €
Accords « Wine Experience » - 3 verres de 12 cl	20 €
Consulter notre équipe pour le détail des vins proposés	

Les Entrées 12 €

- Rose de Saumon marinée, vinaigrette au miel et aux agrumes
- Œuf mollet pané à l'Anglaise, velouté d'épinards
- Médaillon de foie gras de canard du Sud-Ouest, compotée de pommes et oignons.

Les Plats 22 €

- Filet de loup, risotto d'épeautre de Sault, fenouil, sauce fruits de la passion.
- Magret de canard, sauce au miel, méli-mélo de courges et parmesan
- Burger Vegan et patates douces frites.

Les Desserts 10 €

- Ardoise de fromages
- Cœur coulant au chocolat
- Tarte tatin et sa crème fraîche
- Ananas flambé au rhum
- Champagne douceurs



Nos planches « Les Essentielles »

- Charcuterie 18 €
- Fromages 18 €
- Saumon 18 €
- Canard et Foie Gras 20 €

Nos nouveautés

- Petit Camembert chaud pommes de terre grenaille, et sa salade verte 15 €
- Ardoise des 13 Desserts de Noël en Provence 18 €
- Fondue aux chocolats noir 72% de la Chocolaterie « CASTELAIN » et ses fruits frais 15 €



SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ GOURMANDE SUR  & 

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus qui sont servis tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h00. 22h30 le vendredi et samedi. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition



carte des cafés

FIRENZE

2,00€

Elégant et raffiné, légères notes fruitées et de pain d'épice

DECAFEINE

2,00 €

100% Arabica. Procédé unique utilisant l'eau pure des glaciers des hautes montagnes du Mexique « le pic d'Orizaba ». Le café vert est plongé dans cette eau afin d'en extraire la caféine. Méthode naturelle conservant le profil aromatique doux et fruité du café

MORGAN

2,00€

Doux mélange d'Arabica et de Robusta.
Café de caractère aux tonalités fruitées

KENYA AA

3,00€

Café tonique, d'une grande finesse, note de fruits rouges

BLUE MOUNTAIN

4,00€

Issu de la plantation Saint Cloud en Jamaïque, ce café grand cru détient

REPUBLIQUE DOMINICAINE

3,00€

100% Caturra – Plantation Samie. Café gourmand aux notes sucrées et fruitées

HONDURAS BIO& EQUITABLE

3,00 €

Région Marcala

Vif et très aromatique, ce café présente des notes d'agrumes adoucies par un parfum de fleurs blanches

MEXIQUE BIO

3,00 €

Région Veracruz

Café d'une grande finesse, doux et note de fruits

GUATEMALA BIO

3,00 €

Plantation Vera Picaral

Corps noble aux intenses saveurs de cacao



Ricard / Pastis	2,50€.....2Cl
Martini Blanc ou Rouge	4,00€.....5Cl
Suze	4,00€.....5Cl
Campari	4,00€.....5Cl
Muscat de Beaumes de Venise	4,00€.....12Cl
Jack Daniel's (Fire, Honey, Tennessee)	6,30€.....4Cl
Rhum ambré	5,00€.....4Cl
Whisky (J&B, Ballantine's)	5,90€.....4Cl
Gin	5,90€.....4Cl
Vodka	5,90€.....4Cl
Prosecco	5,00€.....12Cl
Coupe de champagne Lanson rosé	9,00€.....12Cl
Coupe de Champagne Andreas Bartel Maison Chassenay d'Arce Brut	7,00€.....12Cl
Coupe de Champagne Lanson White label Sec	9,00€.....12Cl
Coupe de Champagne Besserat Brut Blanc de Blanc Cuvée des moines	12,00€.....12Cl
Kir (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)	4,00€.....5Cl



Bières Artisanales du Lubéron

Classique Blonde	6,00€.....33Cl
Classique Blanche	6,00€.....33Cl
Classique Ambrée	6,00€.....33Cl
Classique Brune	6,00€.....33Cl

Digestifs

Get 27, Limoncello, Baileys	5,90€.....4Cl
Calvados Christian Drouin	6,50€.....4Cl
Porto 27 ans âge	6,00€.....4Cl
Rhum Dom Papa	8,50€.....4Cl
Rhum Arrangé	6,00€.....4Cl
Rhum Diplomatico	8,50€.....4Cl
Whisky Mac Namara	8,50€.....4Cl
Whisky Speyburn 10 ans d'âge	8,50€.....4Cl
Whisky Smokehead	8,50€.....4Cl
Armagnac	6,50€.....4Cl
Cognac ABK6	9,00€.....4Cl



Eaux

Purezza / Gazeuse	3,00€	litre
San Pellegrino / Evian	5,00€	litre
Orezza	6,00€	litre
San Pellegrino / Evian	3,50€	50Cl

Boissons

Coca-Cola / Zéro	3,50€	33Cl
Orangina	3,50€	25Cl
Ice Tea	3,50€	25Cl
Perrier	3,50€	33Cl
Schweppes / Agrumes	3,50€	25Cl
Limonade	3,50€	33Cl
Sirop	2,00€	2Cl
(Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche)		

Jus de Fruits Artisanales « Le Pressoir »

Orange	3,80€	33Cl
Tomate	3,80€	33Cl
Abricot	3,80€	33Cl
Poire	3,80€	33Cl
Pomme	3,80€	33Cl
Pêche	3,80€	33Cl

Boissons chaudes

Expresso	1,80€
Chocolat chaud	3,50€
Allongé	1,80€
Double	2,50€
Décaféiné	1,80€
Infusion	3,50€
Thé	3,50€
Noisette	1,90€
Cappuccino	3,50€
Grand Crème	3,50€



Spritz 8 €

Aperol (2Cl), Prosecco (4Cl), Eau gazeuse (1Cl) & Orange fraîche

Mojito Classique 8 €

Cassonade, menthe fraîche, citron vert frais et Rhum (6Cl), Perrier (4Cl) Le seul, l'unique.

Mojito Royal 10 €

Il a tout d'un Mojito... mais avec du Champagne (4Cl)

Blue Lagoon 8 €

Un cocktail aux saveurs des îles mariant avec subtilité Vodka (4Cl), Curaçao bleu (3Cl), Jus de Citrons et limonade (1Cl)

Tequila Sunrise 8 €

Un délicieux mélange de Tequila (6Cl), sirop de Grenadine (1Cl) et Jus d'Orange (12Cl) avec un zest de Pulco citron

Muscat'grumes 6 €

Muscat de Beaumes de Venise (7Cl), Schweppes agrumes (3Cl)

Cocktail sans alcool 6 €

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération