

À la Carte

Les Entrées

Carpaccio de tomates anciennes 9€
Mozzarella di Bufala et copeaux de parmesan

Salade mixte 6€
Mesclun, tomates, copeaux de parmesan

Petit pois 7€
Salade de petit pois frais, feta AOP marinée, concombre, huile d'olive AOC Provence

Nos Salades plats 15€
Notre base de composition de salade : Cœur de sucrine, œufs durs, tomates, olives noires confites, croûtons, copeaux de parmesan

Chèvre chaud Tartines de chèvre chaud, dorées au four

César Poulet mariné et frit, sauce César maison

Océane Saumon mariné et avocat

Nos Tartares plats accompagnés de frites ou légumes, salade 17€

Saumon Mariné aux graines de fenouil et citron vert, salade

Bœuf Charolais Condiments, parmesan, pistou

Veau France Avocat, parmesan, sauce chinoise

Les Plats

Burger in Sorgua 18€
Pain maison, steak charolais 180g, oignons, cheddar poivré, Concassée de tomates, oignons, sauce au moût de raisin, frites maison

Risotto crémeux 25€
Cuit au bouillon de crustacés, gambas rôties et copeaux de parmesan

Faux-filet 250g 17€
Origine France BIO, grillé, frites maison, salade et sauce tartare

Carpaccio 15€
Tomates anciennes et mozzarella di bufala, pistou, copeaux de parmesan, jambon cru

Cabillaud 18€
Pavé grillé accompagné de pate plomb façon paëlla

Supplément frites : 3.50€

Nos Plats peuvent être accompagnés de légumes sur demande en remplacement des frites maison.

Les Gourmandises

Salade de fruits de saison infusée à la verveine 5€

Tiramisu 6€
Crème mascarpone, cacao, biscuit cuillère au café, cerises amarena

Dôme aux fruits rouges et crémeux cerise biscuit pistache 5€

Coupe glacée melonade 6€
Melon frais, sorbet melon, chantilly maison, alcool de melon

Coupe glacée 7€
Biscuit cuillère à l'aneth, glace vanille sorbet melon, glace amaretto, fruits frais, chantilly maison

Menu Enfant 12€

Faux-filet grillé
Frites ou légumes
1 sirop + 1 glace au choix

Menu Gourmet

Menu complet 34€

Mise en bouche

Un mets vous sera servi selon la saison

Entrée

Tartare de saumon mariné aux graines de fenouil et citron vert, jeunes pousses
maraichère à l'huile d'olive AOP Provence

Pour continuer

Risotto crémeux cuit au bouillon de crustacés, gambas rôties et copeaux de
parmesan

Gourmandise

Tarte tatin aux pommes caramélisées, glace vanille

Le pain est pétri et cuit sur place

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Les Planches Individuelles 15€

Charcuteries France

Coppa, jambon cru, chorizo, saucisson

La Fromagère

Sélection Laetitia Gaborit MOF 2007 de 5 fromages, vache, brebis, chèvre frais et affinés

La Mixte

Composition de fromages de vache, chèvre, brebis, jambon cru, chorizo, saucisson

Nos planches sont accompagnées d'un beurre d'olive, condiments, fruits secs, petit pain chaud au thym.

Les Tapas Individuelles

Focaccia au chèvre et romarin servie tiède Accompagnée d'Huile d'olive AOC Provence	6€
Artichauts violets grillés et marinés au thym et huile d'olive (8 demis)	9€
Bocal de Poivrons confits et chorizo piquant	6€
Gambas grillées et confites au curry (5 pièces)	10€
Les Terrines Corses 140G Maison Antona Veau corse aux olives ou sanglier, accompagné d'un bocal de condiments	11€
Fougasse à l'olive, légumes confits et pistou Poivrons, courgette, aubergine, tomates	8€
Filets de sardine Maison Rodel Première conserverie française fondée en 1824	9€
Garlic Bred Tranche de pain crémeux d'ail et persil et gratiné au comté	5€
Ardoise Provençale Tapenade noire, cacahuètes grillées maison et olives marinées	5€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.