

Entrées à partager ou pas

Moules en persillade gratinées	18
Anchoiade sur toast	10
Moules Pesquière	17
Sardines à l'huile	19
Terrine de campagne	11
Friture d'éperlans et salicorne	17
Tartine de tomates et filets d'anchois	13



Entrées

Soupe de poissons maison croûtons et rouille	16
Burrata et tomates cerises	17
Artichaut vinaigrette	15
Œufs mayonnaise	10
Salade Niçoise	17
Salade Caesar	20
Melon Jambon	18
Poireaux mimosa	14
Carpaccio de bœuf	18
Crevettes mayonnaise	18.5
Poivrons à la provençale	13
Salade de chèvre chaud Chavignol	19

Menu Enfants 14.5

Steack haché frais et frites	
ou	
Linguine à la bolognaise	
ou	
Aiguillettes de poulet pané	
.....	
Glace ou Mousse au chocolat	



Nos Spécialités

Calamars à la provençale	28
Moules marinières façon Poulette frites	20
Légumes farcis	24
Paëlla (sauf jeudi et vendredi)	25
Aïoli (jeudi et vendredi)	25
Daube de boeuf gnocchi	24

~ Plats ~

Servis avec un accompagnement au choix

Poissons

	Loup de Méditerranée pour deux	88	
	Daurade entière au four	36	
	Sardines grillées	20	
	Tartare de loup	25	
	Maigre rôti au thym	25	

Viandes

	Tartare de bœuf	24	
	Filet de bœuf sauce poivre env 250g	36	
	Bavette à l'échalote (Boeuf charolais) env 300g	27	
	Suprême de poulet fermier façon grand-mère	26	

Pâtes

Linguine à la bisque et crevettes	28
Linguine aux petits calamars	22
Gnocchi au pesto	19
Linguine à la bolognaise	19
Linguine sauce grand-mère	20
(crème, oignons, lard)	

Accompagnements

Tomates provençales	6.5	Aubergines à la tomate	7.5
Ratatouille	7	Salade verte	5.5
Riz pilaf	6.5	Frites	6.5