



— ENTRÉES —

- **Assiette du Chasseur** 13.00 €
Caillette Provençale, terrine, charcuteries et sanguins à l'huile d'olive
- **Antipasti « Del Mar »** 9.50 €
Friture de cocktail de fruits de mer enfarinés et petits poissons
- **Soupe de poissons de roches** 11.50€
Croûtons dorés à l'ail et rouille maison
- **Moules gratinées en persillade** 9.00 €
- **Cassolette de Fruits de Mer aux Cèpes et au Curry** 12.50 €
- **Foie Gras de canard mi-cuit par nos soins** 14.00 €
Compotée de figes fraîches et toasts de pain de mie juste tiédis
- **L'incontournable salade de Chèvre Chaud** 11.00 €
Salade de saison accompagnée de ses toasts de pain de mie, de fromage de chèvre juste tiédis et de lardons croustillants
- **Escargots de la Roubine préparés comme en Bourgogne**
Assiette composée de **6 pièces** 7.50 €
Assiette composée de **12 pièces** 14.00 €
- **Mille feuille végétarien** 11.00€
Tomates séchées à l'huile de basilic, tuiles de parmesan, pointes d'asperges et légumes du moment
- **Tranche de foie gras frais poêlée** 12.00€
Au vinaigre de framboise et son endive braisée

— P L A T S —

POISSONS & CRUSTACÉS

- **Coquilles Saint-Jacques persillées dans leurs coques** 15.00 €
Tagliatelles sauce persillade et légumes du moment
- **Une poêlée de Gambas flambées au Pastis** 16.00 €
Son riz parfumé et ses légumes du marché
- **« Banderillas » de la mer** 22.00 €
Assortiment de brochettes de soupions, de crevettes, de poissons, de Saint Jacques ainsi que de moules
- **Le Loup frais, élevé en Méditerranée** 18.00 €
Timbale de riz et petits légumes
- **Une Dorade fraîche élevée en Méditerranée** 18.00 €
Timbale de riz et petits légumes

— NOS PLATS CHAUDS —

- **Le filet mignon de Porc caramélisé** 14.50 €
- **Un magret de Canard juste grillé** 16.00 €
- **L'entrecôte de Bœuf aux senteurs de Provence** 16.00 €
- **L'entrecôte de Bœuf en version XXL (400 grammes)** 24.00 €
- **Pièce de Bœuf tranchée dans le Filet par nos soins** 18.00 €
- **L'assiette du Berger de Riez** 18.50 €
Composée de trois côtelettes et d'une tranche de gigot
- **La souris d'Agneau rôtie au thym de nos collines** 18.00 €
- **Le Tartare de Bœuf haché à la commande** 12.50 €

NOS VIANDES SONT GARNIES DE LEGUMES, FRITES OU PATES

- Pour agrémenter vos viandes,
notre Chef vous propose ses sauces maison
- Poivre vert ou Roquefort** 2.00 €
- Cèpes** 3.00 €
- Foie Gras** 4.00 €

— PÂTES —

- **Tagliatelles au Pistou fait maison** 9.00 €
Ail, basilic, huile d'olive A.O.C
- **Tagliatelles aux Gambas** 14.00 €
Sauce flambée au pastis et sa persillade
- **Ravioles au Foie Gras et sa réduction au foie gras** 24.00 €

— NOS SPECIALITES —

- **La Choucroute Royale comme en Alsace** 20.00 €
- **La Marmite du Pécheur et sa rouille maison** 24.00 €
Mérrou, lotte, rascasse, rouget, gambas, moules dans sa soupe de poissons
- **La véritable Fondue Bourguignonne** 20.00 €
Préparée à votre convenance à l'huile ou au vin rouge,
servie pour un minimum de 2 personnes
- **Notre Filet de Bœuf façon Rossini** 28.00 €
Pommes de terre gentil homme (pommes sautées aux truffes)
- **Nos Pieds et Paquets faits Maison** 18.00 €
accompagnés de leur pommes de terre à la vapeur
- **Une Daube de Sanglier comme en Provence** 18.00 €
Tagliatelles ou pommes de terres a la vapeur
- **L'assiette de Duo de Foie Gras** 18.50 €
composée de foie gras mi cuit par nos soins
et de foie gras poêlé au vinaigre de framboises

— LE CAFE EXPERIENCE —

19.00€

- Assiette de Charcuteries
OU
 - Moules gratinées en persillade
OU
 - L'incontournable salade de Chèvre Chaud
-

- L'entrecôte de Bœuf aux senteurs de Provence
OU
 - Le Tartare de Bœuf haché à la commande
OU
 - Coquilles Saint-Jacques persillées dans leur coques
-

- Fromage ou Dessert

— LE CAFE PROVENCAL —

28.00€

- Une soupe de poissons de roches
OU
 - Assiette du Chasseur
Caillette Provençale, terrine, charcuteries et sanguins à l'huile d'olive
OU
 - Foie Gras de canard mi-cuit par nos soins
Compotée de figues fraîches maison et toasts de pain de mie juste tiédis
OU
 - Escargots de la Roubine préparés comme en Bourgogne (12 pièces)
-

- Une Daube de Sanglier comme en Provence
OU
 - Un de nos poissons frais élevés en Méditerranée (Loup ou Dorade)
OU
 - Nos Pieds et Paquets faits Maison
accompagnés de leur pommes de terre à la vapeur
OU
 - Notre pièce de Bœuf tranchée dans le Filet par nos soins
-

- Fromage ou Dessert