


Entrée + plat .....39€

Plat + dessert.....36€

entrée + plat + dessert.....48€

 formule végétarienne 3€ à déduire sur les tarifs ci-dessus

## Entrées

Oeuf poché, émulsion gingembre, pesto d'escargot.....16.00



Tataki de poisson brûlé à la feuille de figuier, gelée de verveine. ....16.00



Pois chiche en texture, olives niçoise, citron confit.....16.00

## Plats

Version gastronome en culotte courte

*En portion adaptée*

*sur un plat de la carte + 1 boule de glace offerte (jusqu'à 12 ans)*



Selle d'agneau en croûte autour de l' amande et de l'ail.....28.00

Déclinaison du Maquereau, tartare végétal marin, glace aïoli, .....28.00



Légumes du marché farcis à l'épeautre de Provence. (végétarien).....23.00

## Desserts

La rencontre du chocolat de Grasse et du maïs.....12.00



Cassis-Marron esprit vacherin glacé.....12.00

Parfum de prune en pleine garrigue.....12.00

2 boules de glaces "Maison" Parfums au gré des saisons.....6.00

Assiette de fromages de ma Région.....11.00

*Prix nets, service compris, hors boissons*



sans gluten



Végétarien

## Boissons sans alcool

|   |       |
|---|-------|
| 808 plate ou gazeuse 50 cl                  | 3.00€ |
| 808 plate ou pétillante 75 cl               | 5.00€ |
| Orangina 25 cl,                             | 3.00€ |
| Sirops                                      | 2.00€ |
| Gambetta, citron ,menthe, orgeat, grenadine |       |
| Coca, Limonade                              | 3.50€ |
| <b>JUS Bio ( 25 cl).</b>                    |       |
| pomme pétillant                             | 5.50€ |
| poire                                       | 5.00€ |
| Tomate                                      | 4.00€ |

## Mocktail" sans alcool"

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Fruit fizz - 15 cl               | 7.00€ |
| Jus Bio, sirop citron, e.gazeuse |       |

## Cocktails

|   |        |
|---|--------|
| <b>Le tonic - 12 cl - 7 °</b>                         |        |
| gin ou vervein'cello ou farigoule<br>ou bitter basque | 9.00€  |
| <b>Provence Mule 16 cl - 10 °</b>                     | 12.00€ |
| vodka de raisin, j.citron vert,<br>ginger beer        |        |

## Boissons chaudes

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Espresso, Allongé, Thé,... | 2.50€ |
| Double espresso            | 4.00€ |

## Boissons alcoolisées

18+

|   |        |
|---|--------|
| <b><u>Whisky - 3 cl</u></b>                               |        |
| "P&M" (Corse)   | 9.00€  |
| Singlar (taradeau) 43°                                    | 5.00€  |
| <b><u>Pastis artisanal 3 cl</u></b>                       | 4.00€  |
| Manguin (Avignon)   |        |
| Bardouin (Forcalquier)                                    |        |
| <b><u>Apéritifs - 7 cl</u></b>                            | 5.00€  |
| Vint cuit au chaudron (Taradeau)                          |        |
| Mélo-Pépo (Taradeau)                                      |        |
| Pom's Bio (Arles)   |        |
| <b><u>Spiritueux - 3 cl</u></b>                           |        |
| Marc de Provence (Taradeau)45°                            | 6.00€  |
| Poulpe bleu (Taradeau)41°                                 | 5.00€  |
| gin 44°N (Grasse)- 44°                                    | 9.00€  |
| Vodka de raisin (Taradeau) 41°                            | 3.50€  |
| <b><u>Rhum arrangé (Gardanne).</u></b>                    | 5.00€  |
| café/ orange ,framboise, romarin/citron<br>épice, lavande |        |
| <b><u>Liqueurs -2 cl</u></b>                              | 4.00€  |
| Farigoule,(Forcalquier)40°                                |        |
| Vervein'Cello (Taradeau)24°                               |        |
| <b><u>Cidre 25 cl/ 4°</u></b>                             | 6.00€  |
| Mas Daussan Bio et Arlésien                               |        |
| <b>Bière Artisanale Bio 33 cl/5,6°</b>                    | 9.50€  |
| <b>Coupe de champagne 14 cl/12°</b>                       | 16.00€ |