

Nos Focaccias & Pissaladière

La Pissaladière

Oignons confits, anchois, olives noires

Provençal tart with candied onions, anchovies, black olives

La Focaccia Pugliese

Roquette, tomates cerises, mozzarella burrata

Focaccia bread, cherry tomatoes, burrata mozzarella, arugula

La Focaccia Salmone

Roquette, avocat, saumon fumé, crème fraîche, tomates cerises

Focaccia bread, avocado, smoked salmon, fresh cream, cherry tomatoes, arugula

Nos Pizzas Ø 33 cm

La Marguerite

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait

Tomato sauce, milk flower mozzarella cheese

La Végétarienne

Sauce tomate, courgettes grillées, poivrons grillés, aubergines grillées, mozzarella fleur de lait, roquette

Tomato sauce, grilled zucchini, grilled peppers, grilled eggplant, milk flower mozzarella, arugula

La Regina

Sauce tomate, jambon cuit, champignons frais, mozzarella fleur de lait

Tomato sauce, ham, fresh mushrooms, fior di latte mozzarella

La Neptune

Sauce tomate, thon, oignons, mozzarella fleur de lait

Tomato sauce, tuna, onions, fior di latte mozzarella

La 4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, gorgonzola, chèvre, parmesan

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, gorgonzola cheese, goat cheese, parmesan cheese

La Calzone

Sauce tomate, champignons frais, jambon cuit, mozzarella fleur de lait, œuf

Tomato sauce, fresh mushrooms, ham, fior di latte mozzarella, egg

La Calabrese

Sauce tomate, poivrons, spianata Calabrese, mozzarella fleur de lait, olives

Tomato sauce, peppers, spianata, fior di latte mozzarella, olives

La Primavera

Sauce tomate, jambon cru italien, tomates cerises, roquette, mozzarella fleur de lait, copeaux de parmesan, basilic frais, crème balsamique

Tomato sauce, prosciutto, cherry tomatoes, arugula, fior di latte mozzarella, parmesan shavings, fresh basil, balsamic cream sauce

La Cannibale

Sauce tomate, viande hachée, mozzarella fleur de lait, œuf, olives

Tomato sauce, minced beef, fior di latte mozzarella, egg, olives

La Chèvre

Crème fraîche, pistou, mozzarella fleur de lait, chèvre, jambon cru Italien, miel, pignons, basilic frais

Cream, Provençal pistou, fior di latte mozzarella, goat cheese, prosciutto, honey, pine nuts, fresh basil

La Saumon

Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella fleur de lait, tomates cerises

Cream, smoked salmon, fior di latte mozzarella, cherry tomatoes

L'Italienne

Sauce tomate, bresaola, tomates cerises, roquette, mozzarella burrata

Tomato sauce, bresaola, cherry tomatoes, arugula, burrata mozzarella

La Tartufo

Crème de truffe, mozzarella fleur de lait, champignons, tomates cerises, copeaux de parmesan, huile de truffe

Truffle cream, fior di latte mozzarella, mushrooms, cherry tomatoes, parmesan shaving, truffle oil

Garniture Supplémentaire Par Article

Extra per article

Œuf, parmigiano Reggiano, crème fraîche, champignons, Poivrons, Olives, anchois, persillade, roquette, tomates

Egg, parmigiano Reggiano, heavy cream, mushrooms, peppers, olives, anchovies, garlic & parsley, arugula, fresh tomatoes

Jambon blanc, chorizo, thon, cantal, gorgonzola

White ham, chorizo, tuna, cantal cheese, gorgonzola

Jambon cru, viande haché, Mozzarella burrata bresaola

Cured ham, ground meat, burrata mozzarella, bresaola

Pour les Pitchounes / For Kids (- 12 ans)

1 Plat + 1 Boule de glace (vanille, fraise, chocolat) / 1 Dish + 1 scoop of ice cream (vanilla, strawberry, chocolate)

Nuggets De Poisson Ou De Poulet - Frites / Fish or chicken nuggets -French fries

Pizza Marguerite Ou Reine

Cheese-Burger Au Steak Haché Frais - Frites /Cheeseburger with fresh minced beef-French fries

Salades/Salad

La Fraîcheur

Une salade légère et rafraîchissante à base de sucrose, pastèque sucrée, tomates cerises, concombres croquants, Feta savoureuse, avocat crémeux, grenade acidulée, olives et oignons rouges, le tout sublimé par une vinaigrette citronnée

A light and refreshing salad featuring baby gem lettuce, sweet watermelon, cherry tomatoes, crunchy cucumbers, flavourful Feta, creamy avocado, tangy pomegranate, olives, and red onions, all topped with a zesty lemon vinaigrette

La Burrata

Un mélange de mesclun délicat, relevé par des oignons rouges, des tomates multicolores, un pistou parfumé, des pignons de pin croquants, une crème balsamique onctueuse et une burrata fondante de 125g

A delicate mix of mesclun, enhanced with red onions, multi-coloured tomatoes, fragrant Provençal pistou, crunchy pine nuts, velvety balsamic cream, and a creamy 125g Burrata cheese

La Niçoise

Une salade généreuse et colorée, mêlant des tomates juteuses, des radis et des oignons rouges croquants, un œuf dur savoureux, du thon tendre, des anchois parfumés, du concombre frais, du céleri croquant, des poivrons rouges doux et des olives méditerranéennes.

A generous and colourful salad featuring juicy tomatoes, crunchy radish and red onions, a flavourful hard-boiled egg, tender tuna, aromatic anchovies, fresh cucumber, crisp celery, sweet red peppers, and Mediterranean olives

La César

Une salade romaine croquante accompagnée de tomates cerises juteuses, de poulet pané aux corn flakes, de croûtons dorés, d'oignons rouges, de ciboulette fraîche, de copeaux de parmesan et de bacon croustillant

Crispy Romaine lettuce paired with juicy cherry tomatoes, cornflake-crusted breaded chicken, golden croutons, red onions, fresh chives, parmesan shavings, and crispy bacon

L'Exotique

Une explosion de saveurs avec une base de salade romaine, des tomates cerises, des crevettes tendres, du saumon fumé délicat, des oignons rouges, de l'avocat fondant, de l'ananas sucré et des segments de pamplemousse et d'orange

A burst of Flavors with a base of crisp romaine lettuce, cherry tomatoes, tender shrimp, delicate smoked salmon, red onions, creamy avocado, sweet pineapple, and grapefruit and orange segments

Entrées/Starters

Nem Au Poulet X5

Un rouleau croustillant garni de poulet savoureux, parfait pour une entrée gourmande

A crispy roll filled with flavourful chicken, perfect for a gourmet appetizer

Fritto Misto

Un assortiment de fritures légères et dorées, accompagné d'une sauce tartare maison

A selection of light and golden fried seafood, served with a homemade tartar sauce

Carpaccio De Bœuf Angus

Supplément Burrata

De fines tranches de bœuf Angus marinées, sublimes par un pesto aromatique, des pignons de pin croquants, des tomates séchées, de la roquette fraîche, des oignons rouges et des copeaux de parmesan

Thinly sliced marinated angus beef, elevated with aromatic pesto, crunchy pine nuts, sun-dried tomatoes, fresh arugula, red onions, and parmesan shavings

Poke Bowl Au Saumon Frais

Une création colorée et équilibrée autour de saumon frais, alliant fraîcheur et gourmandise dans un esprit résolument contemporain.

Fresh salmon at the heart of a vibrant and well-balanced bowl, bringing together freshness and indulgence in a modern spirit.

Saumon Façon Gravlox, Badiane & Aneth

Avocat & Salade Thaï Croquante

Savourez un saumon délicatement mariné aux arômes subtils d'aneth et de badiane, accompagné d'une salade Thaï rafraîchissante. Un mélange harmonieux de pousses de soja, chou chinois, carottes et oignons rouges de Gironde, relevé par des zestes de citron vert, du gingembre et une touche de citronnelle

Enjoy delicately marinated salmon infused with subtle flavours of dill and star anise, accompanied by a refreshing Thai salad. A harmonious blend of soybean sprouts, Chinese cabbage, carrots, and Gironde red onions, enhanced with lime zest, ginger, and a touch of lemongrass

Poissons/Fish

Moules De Bouchot " Marinière " Avec Frites
Fresh Bouchot mussels cooked marinière-style, served with crispy fries

Moules De Bouchot " Poulette " Avec Frites
Une variante gourmande des moules de Bouchot, accompagnée d'une sauce crémeuse
A gourmet variation of Bouchot mussels, accompanied by a creamy sauce and golden fries

Filet De Loup À La Plancha, Riz Basmati & Légumes Du Jour
Un filet de loup grillé à la plancha et une sauce vierge
A perfectly grilled sea bass fillet and sauce vierge, served with basmati rice and vegetables of the day

Tentacule De Poulpe Rôtie, Pommes Grenaille
Un tentacule de poulpe rôtie à la perfection, un pesto maison, et une sauce tomate à la Provençale
A tender roasted octopus tentacle, served with oven-roasted baby potatoes, homemade pesto and a Provençal tomato sauce

Poisson Du Jour
Voir L'ardoise
Fish of the Day - Please, consult our table board

Pâtes/Pasta

Ravioles Du Dauphiné Au Comté Gratiné, Salade
De délicates ravioles du Dauphiné servies avec une sauce crémeuse au comté gratiné et salade
Delicate stuffed raviolis Du Dauphiné served with a creamy Comté cheese sauce, gratinéed to perfection, and accompanied by a fresh salad

Spaghetti Aux Fruits De Mer
Des spaghetti al dente accompagnés de moules, crevettes, calamars, soupions et d'une sauce tomate savoureuse parfumée d'un beurre à l'ail. Un voyage gourmand aux saveurs marines
Al dente spaghetti served with mussels, shrimp, squid, and cuttlefish, all enhanced by a flavourful tomato sauce infused with garlic butter. A delightful culinary journey with marine flavours

Viandes/Meats

Tartare De Bœuf À L'Italienne, Mescun Et Frites Croustillantes
Un tartare de bœuf préparé à l'Italienne avec du pesto, des tomates séchées, des pignons de pin, des copeaux de parmesan, des oignons rouges
Finely prepared Italian-style beef tartare with pesto, sun-dried tomatoes, pine nuts, parmesan shavings, red onions, mixed greens, and crispy French fries

Burger Bacon Au Saint-Nectaire, Frites
Un burger gourmand composé d'un pain brioche moelleux, d'un steak haché savoureux, de bacon croustillant, de fromage saint-nectaire fondant, de sucrose, d'oignons rouges et d'une touche de piment d'Espelette
A gourmet burger featuring a soft brioche bun, a juicy beef patty, crispy bacon, melted Saint-Nectaire cheese, baby gem lettuce, red onions, and a touch of Espelette pepper, served with French fries

Burger Bacon De La Brasserie, Frites
Un burger gourmand composé de pain burger frais, d'un steak haché savoureux, de bacon croustillant, de salade, de tomates, de cheddar, de cornichons, d'oignons frits et d'une sauce maison
A gourmet burger made with fresh burger buns, a flavourful beef patty, crispy bacon, lettuce, tomatoes, cheddar cheese, pickles, fried onions, and a homemade sauce, served with French fries

Bavette Irlandaise (200 grs), Sauce Crémeuse Au Poivre Vert, Garniture Jour
Une pièce de Boeuf tendre et juteuse, sublimée par une sauce onctueuse au poivre vert
A tender and juicy cut of beef elevated by a velvety green peppercorn sauce

Souris D'Agneau Confite
Cuisson Basse Température, Garniture Du Jour
A slow-cooked lamb shank, tender rich in flavour with the garnish of the day

Nos Garnitures / Side Dishes

Salade Verte / Green salad
Pommes De Terre Du Jour (Gratin, confites, etc...)/ Potatoes of the day (Gratin, Confits , etc...)
Assiettes De Frites / French fries
Assiettes De Légumes/ Vegetables

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous pouvons expliquer avec plaisir la composition aux allergiques

Nos Desserts / Dessert

Pâtisseries / Pastries

Tarte Du Jour / Tart of the day

Crème Brûlée, Mousse Au Chocolat / Burnt cream, Chocolate mousse

Café Gourmand

Double Café, Crème, Cappuccino, Thé Ou Infusion Gourmand

Nos Eaux / Water

Badoit - Evian 50 cl

Badoit - Evian 1L

Nos Vins/Wine

La Provence

Verre 15 c

50 cl

75 cl

Magnum

Domaine Sainte Croix IGP (Rosé, Blanc)

Domaine Sainte Croix AOP (Rouge, Rosé, Blanc)

Domaine Valette AOC (Rouge, Rosé, Blanc)

Les Charmes De Mistral (Rosé)

Les Charmes De Mistral (Rouge, Blanc)

St André De Figuière "Cuvée Magali" (Rosé)

St André De Figuière "Cuvée Valérie" (Blanc)

Minuty "Prestige" (Rouge, Rosé, Blanc)

Minuty "Rose & Or" (Rosé)

Le-Côtes-Du-Rhône

Le Pas de la Baume – Camille Cayran 2022 (Rouge)

La Bourgogne

Mâcon Villages, Chardonnay, Maison Auvigue 2022 (Blanc)

Chablis Grand Regnard 2022/2023 (Blanc)

Le Val De Loire

Saumur Champigny Lieu-dit "Les Poyeux" 2021 (Rouge)

Sauvignon Touraine "La Javeline" 2022 (Blanc)

Le Bordeaux

Domaine De La Croix 2021/2022 (Rouge)

Les Côtes-De-Gascogne

Domaine De Joÿ – 2021 (Blanc Demi-Sec)

L'Italie

Prosecco Trévise Doc. Castello Di Roncade (Blanc)

La Californie

"R Collection" R. Field Blend Napa Valley 2020