

Nos Apéritifs

Martini dry, bianco, rosso, Campari	5cl	6,00€
Porto blanc, rouge	5cl	6,00€
Americano	10cl	9,00€
Royal Americano	10cl	10,00€
Ricard, Pastis 51	3cl	6,00€
Kir vin blanc	14cl	5,50€
Kir Royal	14cl	11,00€
Piscine de Rosé	6cl	7,00€
Piscine de Champagne	16cl	14,00€
Coupe Prosecco	14cl	8,00€

Nos Bières

	25cl	33cl	50cl
1664 Pression	4,00€		7,20€
Panaché, Monaco, Tango	3,60€		7,20€
Leffe blonde		5,00€	
Pietra bouteille		5,00€	
1664 (Sans alcool)		5,00€	
Desperados		5,00€	
Fada Blonde		5,00€	

Nos Cocktails

Mojito	10,00€
Royal Mojito	11,00€
Virgin Mojito	8,00€
Cocktail de jus de fruits	6,00€
Apérol Spritz	9,00€
Cocktail La Tour	9,00€

Nos Alcools du Monde

Whisky	4cl
J&B	6,00€
Johnnie Walker Red Label	6,00€
Jack Daniel's	7,00€
Duke Straight	8,00€
Chivas Regal	9,00€

Rhum	4cl
Diplomatico	9,00€
Don Papa	9,00€
XO Gouverneur	9,00€
Pampero	7,00€

Vodka	4cl
Smirnoff	7,00€
Romanov	8,00€

Gin	4cl
Gordon's	7,00€
Belle Rive	9,00€

Tequila	4cl
San José	6,00€

A partager (2 personnes)

Planche Apéritive 22,00€

Nos Entrées

Bonbon de chèvre, jambon cru, miel et thym 15€

Goat cheese, ham, honey and thyme

Croustade d'escargots en persillade 16€

Snail croustade with parsley

Meli-Melo de poulpes marinés, légumes compotés 17€

Mixed marinated octopus ,stewed vegetables

Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons 18€

Rock fish soup,rouille and croutons

Os à moëlle gratiné 18€

Marrow bone

Saumon fumé de Norvège 19€

Smoked salmon from Norway

Notre Menu Enfant (-12 ans) 15€

1 sirop à l'eau + Poisson du jour ou Suprême de Volaille + 1 glace 2 boules

1 water sirup + Fish of the Day or Chicken supreme + Ice cream 2 balls

Prix nets en euro-Service compris

Établissement sous vidéo surveillance

Nos Plats

Rognons de veau poêlés, flambés au cognac 29€

Veal kidneys flambéed with cognac

Carré d'agneau confit aux fines épices douces (2pers.) 34€/pers.

Rack of lamb confit with sweet spices

Filet de bœuf poêlé, jus corsé 36€

Beef fillet, strong juice

Assiette végétarienne 24€

Vegetable platter

Pappardelles alle vongole 25€

Pappardelle pasta with clams

Loup entier grillé , pesto frais 27€

Grilled Sea Bass, fresh pesto

Filet de Saint-Pierre rôti, jus de coquillages 29€

Roasted John Dory fillet, with shellfish juice

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et pommes de terre grenaille

All our dishes are served with vegetables and small potatoes

*Prix nets en euro - Service compris
Établissement sous vidéo surveillance*

Nos Desserts

Carpaccio d'ananas, sorbet citron 9€

Pineapple carpaccio with lemon sorbet

Moelleux au chocolat, glace vanille 10€

Chocolate cake with vanilla ice cream

Coupe de glaces et sorbets au choix (3 boules) 10€

Vanille, chocolat, café, caramel, framboise, fraise, cassis, citron

Choice of ice cream and sorbets

Vanilla, chocolate, coffee, caramel, raspberry, strawberry, cassis, lemon

Tarte tatin, caramel beurre salé 12€

Thin apple pie with caramel

Profiteroles au chocolat chaud 12€

Profiteroles with hot chocolate

Crêpes flambées au Grand Marnier façon Suzette 13€

Crepes flambéed with Grand Marnier

Sélection de fromages 12€

Selection of cheeses

Prix nets en euro – Service compris

Établissement sous vidéo surveillance

Nos Vins

Blanc

	Verre 14cl	75cl
Domaine de Joy moëlleux gros manseng IGP Côtes de Gascogne 2021	5€	25€
Comte de la Tour- AOC Côteaux d'Aix en Provence		28€
Domaine des Beaucas - Cuvée «Exception» - AOP Côtes de Provence		31€
Les Marquets OPUS - AOP Côtes de Provence		33€
Domaine Clos Réal (Biodynamique)	8€	39€
Grand Oeuvre des Marquets - AOC Côtes de Provence		40€
Chablis 1 ^{er} Cru Beauroys- Maison Laroche AOP Bourgogne 2018	12€	60€

Rosé

	Verre 14cl	75cl	150cl
Comte de la Tour- AOC Côteaux d'Aix en Provence		28€	
Domaine des Beaucas - Cuvée «Exception» - AOP Côtes de Provence		31€	65€
Les Marquets OPUS - AOC Côtes de Provence		33€	70€
Domaine Cagnoli-vin Biomogique-AOP Côtes de Provence		37€	
Domaine Clos Réal (Bio)	8€	39€	
Grand Oeuvre des Marquets - AOC Côtes de Provence		40€	

Rouge

	Verre 14cl	75cl	150cl
Beaumes de Venise - Côtes du Rhône	6€	28€	
Comte de la Tour-AOC Côteaux d'Aix en Provence		28€	
Domaine des Beaucas - Cuvée «Exception» - AOP Côtes de Provence		31€	65€
Les Marquets OPUS - AOC Côtes de Provence		33€	
Domaine Cagnoli -vin Biologique-AOP Côtes de Provence		37€	
Domaine Clos Réal (Biodynamique)	8€	39€	
Grand Oeuvre des Marquets - AOC Côtes de Provence		40€	
Crozes Hermitage - La Petite Ruche		45€	
Mercurey Joseph Drouhin AOP Bourgogne 2020		59€	
Margaux confidences de Prieure-Lichine 2nd Vin AOP Bordeaux 2016	14€	70€	

Au Pichet

	Verre 14 cl	1/4 pichet	1/2 pichet
Cave des Maures (Rosé, Blanc, Rouge)	4€	7€	12€

Nos Champagnes

	75cl
Piper Heidsieck Essentiel extra Brut	90€
Piper Heidsieck Essentiel extra Brut Blanc de Blanc	120€
Veuve Clicquot Brut	150€

Nos Eaux

	33cl	50cl	100cl
Evian		4,50€	6,00€
Badoit		4,50€	6,00€
Orezza			7,00€
Badoit rouge	3,80€		

Nos Softs

Coca-cola, Coca-cola zero	33cl	4,00€
Orangina, Limonade, Diabolo, Ice tea	25cl	4,00€
Tonic Water London essence	20cl	5,00€

Nos Jus et Nectars

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fraise	20cl	3,80€
--	-------------	-------

Nos Digestifs

Liqueurs

Limoncello, Amareto, Manzanita, Get 27, Bailey's	4cl	7,00€
--	------------	-------

Nos Eaux de Vie

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire, Framboise, Mirabelle, Marc de Provence	4cl	8,00€
---	------------	-------

Nos Boissons Chaudes

Café, Noisette, Allongé, Décaféiné	2,50€
Double café	4,60€
Café crème, Cappuccino	4,80€
Thé Damman	4,50€
Irish Coffee	8,00€