

PROVENCE

ROUGE

M de Minuty *Côtes de Provence AOC*
Roseline Prestige *Côtes de Provence AOP*

BLANC

M de Minuty *Côtes de Provence AOC*
Roseline Prestige *Côtes de Provence AOP*

ROSÉ

M de Minuty *Côtes de Provence AOC*
Roseline Prestige *Côtes de Provence AOP*
La Bastide Blanche *Bandol AOC*



50 cl 75 cl

24,00 €	33,00 €
21,00 €	26,00 €
24,00 €	33,00 €
21,00 €	26,00 €
24,00 €	33,00 €
21,00 €	26,00 €
-	39,00 €

LANGUEDOC

ROUGE

Clos des Augustins, Le Gamin *Pic Saint Loup AOC*
"1280" Mas d'Anglas *Gard IGP*
"1280" CLLO *VDP d'Oc*

BLANC

Clos des Augustins, Les Bambins, *Val de Montferrand VDP*
"1280" Mas d'Anglas *Gard IGP*
"1280" CLLO *VDP d'Oc*

ROSÉ

"1280" Mas d'Anglas *Gard IGP*

24,00 €	30,00 €
-	25,00 €
-	45,00 €
-	25,00 €
-	25,00 €
-	45,00 €
-	25,00 €

CÔTES DU RHÔNE

ROUGE

Domaine Pelaquié Laudun *Côtes du Rhône Village AOP*
Maison Bouachon La Maurelle *Crozes Hermitage AOC*

-	30,00 €
-	40,00 €

BOURGOGNE

ROUGE

Pinot Noir Huguenot *Bourgogne AOP*

BLANC

Chablis La Chablisienne "Le Finage" *AOC*

-	45,00 €
-	45,00 €

LOIRE

BLANC

Pouilly Fumé Joseph Mellot "Domaine de Tronsec" *AOP*
Sancerre Joseph Mellot "Domaine La Chatellenie" *AOP*

-	40,00 €
-	45,00 €

BORDEAUX

ROUGE

Réserve Mouton Cadet *Médoc AOC*
Réserve Mouton Cadet *Saint-Emilion AOC*

-	35,00 €
-	40,00 €

CHAMPAGNES & PETILLANTS

Grandial Brut Blanc de blanc
Jacquart Brut Mosaïque
Laurent Perrier Brut
Laurent Perrier Cuvée Rosé

-	25,00 €
-	70,00 €
-	90,00 €
-	120,00 €

VINS AU VERRE

ROUGE, BLANC, ROSÉ Roseline *Côtes de Provence VDT*

12 cl

4,00 €

LE BAR'
RESTAURANT

LES ENTRÉES

Velouté de potiron, éclats de marron	10€
Tartelette au brie et pommes, mesclun à l'huile d'olive et balsamique	12€
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth et baies roses	14€
Terrine de foie gras, chutney de figues et pain brioché	14€
Fritto misto, sauce tartare	14€
Petits farcis Niçois - 4 Pièces	10€
- 6 Pièces	15€

LES SALADES

Salade Niçoise	14€
Grande assiette Végétarienne :	14€
<i>Mesclun, tomates, poivrons grillés, samossa de légumes, caviar d'aubergine, tapenade et pain grillé</i>	
Salade César au poulet	15€
Salade Gourmande :	15€
<i>Mesclun, jambon cru, rillettes de poulet fait maison, fromage de chèvre et haricots verts</i>	

LES VIANDES

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites et salade	16€
Escalope de veau milanaise, linguini au coulis de tomates fraîches	17€
Hamburger façon Rossini, pain maison, frites et salade	19€
Magret de canard aux fruits rouges, purée maison	22€
Souris d'agneau caramélisée, brunoise de légumes et semoule aux fruits secs	24€
Côte de bœuf (350gr) à la plancha, échalotes confites au vin rouge, potatoes maison	27€

LES POISSONS

Fish & Chips sauce tartare et mesclun	18€
Cambas grillées aux épices tandoori, risotto aux petits pois	20€
Dos de cabillaud rôti sauce salsa, riz parfumé	22€
Noix de St Jacques snackées, quinoa aux légumes du soleil	24€
Loup rôti au fenouil et pastis, poêlée de légumes du sud	25€

LES PÂTES

Linguini à la carbonara, tuile de parmesan	14€
Linguini au saumon, tuile de parmesan	15€
Ravioles de bœuf au jus de veau persillé et copeaux de parmesan	14€
Penne aux aubergines gratinées	14€
Risotto aux champignons	15€

FORMULE PROM' 16.90€

1 plat, 1 dessert, 1 verre de vin ou soft

Midi & Soir

Faux filet sauce au poivre, gratin dauphinois et salade verte
 OU
 Saumon rôti aux épices douces, poêlée de légumes et riz parfumé
 OU
 Plat du jour
 Mousse au chocolat
 OU
 Dessert du jour
 OU
 Café gourmand (+2€)

MENU NIÇOIS 23.90€

Midi & Soir

Pissaladière
 OU
 Petits farcis niçois
 Daube de joue de bœuf et gnocchi
 OU
 Filet de Saint-Pierre rôti à la niçoise, légumes confits
 OU
 Crumble aux poires, glace chocolat
 OU
 Crème brûlée

LES DESSERTS

Café gourmand	7€
Tarte Tatin, boule de glace vanille	6€
Moelleux au chocolat, crème anglaise	6€
Tiramisu traditionnel	6€
Crème brûlée	6€
Millefeuille	6€
Ananas frais, servi nature	7€
Glaces ou Sorbets du moment - 2 boules	4€
- 3 boules	5€