Plat du jour le midi, du lundi au samedi (sauf jours fériés) 15 €
Dish of the day from Monday to Saturday

Suggestion du dimanche Ne pas hésiter à questionner votre serveur. Prix, selon plat.
Sunday Special

Pour Commencer ou à partager

Panisses croustillantes à la marseillaise 10 €

Chips de panisses à la farine de pois chiche et ail, pot de mayonnaise sriracha
French panisses fries, sriracha mayonnaise

Pot Parfait maison (Sans gluten si sans pain / Gluten free without bread) 14 €

Le fameux pâté de campagne de Sylvain / Home made paté

El Nachos 15 €

Chips nachos avec guacamole, sauce salsa et sauce « sour cream »
Tortillas, guacamole, salsa sauce and sour cream

Nems au Poulet 16 €

4 Pièces de nems au poulet avec sauce chinoise et feuilles de romaine / 4 Pieces of chicken spring rolls

Saumon Gravlax maison 16 €

Avec sa rémoulade pommes céleri et son blini moelleux
Homemade Salmon Gravlax, with celery remoulade and fluffy blinis

Éventail d'avocat et œuf poché sur un toast de campagne 18 €

Avocat, œuf poché, toast de campagne, vinaigrette citronée / Avocado, poached egg, country toast, lemon dressing

Pépites d'encornets en persillade 22 €

Pépites de calamars persillées avec une sauce aïoli / Deep fried squid with parsley, aïoli sauce

Fritto Misto à la Provençale 22 €

Friture de poissons sauce tartare / Fried fishes with tartar sauce

Foie gras de Canard maison (Sans gluten si sans pain / Gluten free without bread) 23 €

Foie gras de canard « maison », compotée d'oignons et toasts de campagne /Home made foie gras, onion chutney and toasts

Planche de Charcuterie Fromages (Sans gluten si sans pain / Gluten free without bread) 29 €

Sélection de charcuteries fines et fromages affinés / Selection of pork delicatessen and cheeses

Le Menu des Presque Grands Children Menu's (-12 ans) FAMILLEPLUS 13 €

Steak haché ou Filet de poisson ou Burger enfant ou Poulet Croustillant
(Accompagné de frites ou pâtes ou ratatouille ou écrasée de pommes de terre) et 1glace enfant ou 1 compote ou 1 yaourt
Beef Patty or Fresh Fish Filet or CheeseBurger or Crispy Chicken (With fries or pasta or ratatouille or mash potatoes) and 1 ice cream or apple compote or yogurt

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Les **Bowls**

Végi Bowl (Sans gluten, si sans sauce / Gluten free without sauce) 20 €

Radis, riz Japonais à sushi, pousses de soja, concombres, avocats, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits
Japanese sushi rice, radish, beansprouts, cucumber, avocado, cherry tomatoes, green soybeans, marinated red cabbage, fried onions

Chicken Bowl 21 €

Poulet croustillant, riz japonais à sushi, pousses de soja, concombres, avocats, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits
Japanese Sushi Rice, crispy chicken, beansprouts, cucumber, avocado, cherry tomatoes, green soybeans , marinated red cabbage, fried onions

Sashimi Bowl (Sans gluten, si sans sauce / Gluten free without sauce) 24 €

Saumon Gravlax, riz japonais à Sushi, pousses de soja, concombres, avocats, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits
Japanese sushi rice, Gravlax salmon, beansprouts, cucumber, avocado, cherry tomatoes, green soybeans, marinated red cabbage, fried onions

Panko Bowl 25 €

Crevettes panko, riz japonais à Sushi, pousses de soja, concombres, avocats, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits
Japanese sushi rice, panko shrimps, beansprouts, cucumber, avocado, cherry tomatoes, green soybeans, marinated red cabbage, fried onions

Les **Tartines** du **France**

La Pissaladière Maximoise 13 €

Tranche de pain de campagne, oignons, huile d'olive, thym, anchois, olives noires
Country bread bruschetta, onion, olive oil, anchovies, olives

La Croque 17 €

Un croque-monsieur revisité avec pain de campagne, jambon, comté, béchamel et fromage gratiné.
Country bread, ham, comté cheese, béchamel sauce and gratin cheese.

La Végétarienne 18 €

Tranche de pain de campagne, caviar d'aubergines, ail et tomates confites, légumes grillés
Country bread bruschetta, mashed eggplant, garlic and dry tomatoes, grilled vegetables

L'Italienne 18 €

Tranche de pain de campagne, sauce tomate, jambon de Parme affiné, roquette, billes de mozzarella, pesto
Country bread bruschetta, tomato sauce, parma ham, rocket, mozarella, pesto

La Chicken 19 €

Tranche de pain de campagne, romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce césar
Country bread, salad, crispy chicken, parmesan shavings, anchovy Caesar sauce, egg

La Scandinave 19 €

Tranche de pain de campagne, crème aux fines herbes, saumon gravlax maison, tomates confites et zeste de citron vert
Country bread bruschetta, gravlax salmon, dry tomatoes, sour cream and lemon zest

La Provençale 24 €

Tranche de pain de campagne, crème de truffe de saison, copeaux de parmesan et truffes fraîches de saison
Country bread, truffle cream, parmesan shavings and fresh truffles

Merci de nous préciser si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires. Une carte des allergènes est à votre disposition dans notre établissement.
Please let us know if you have any food allergies or intolerances. An allergen list is available in our establishment.

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Les **Salades Gourmandes**

La Salade à Mado, comme une Niçoise (Sans gluten / Gluten free) 21 €

Chiffonnade de salade, œuf dur, anchois, thon, olives, pommes de terre, poivrons confits, tomates, oignons rouges, concombres, radis, févettes
Salad, hard-boiled egg, anchovies, tuna, olives, potatoes, candied peppers, tomatoes, red onions, cucumbers, radishes, broad beans

La Salade César « Revisitée » 21 €

Chiffonnade de salade, émincé de poulet croustillant, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois et œuf
Salad, crispy chicken, croutons, tomatoes, parmesan shavings, anchovy Caesar sauce, egg

La Salade César Saumon Gravlax « Revisitée » 22 €

Chiffonnade de salade, saumon mariné à l'aneth, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois et œuf
Salad, gravlax salmon, croutons, tomatoes, parmesan shavings, anchovy Caesar sauce, egg

La Salade Italienne (Sans gluten / Gluten free) 22 €

Chiffonnade de salade, tomates de saison, mozzarella burrata, jambon de Parme, pesto
Salad, tomatoes, mozzarella buratta, parma ham, pesto sauce,

La Salade Bô Bûn Crevettes Panko/Nem Poulet 25 €

Chiffonnade de salade, nouilles chinoises, légumes crudités, crevettes panko, nem au poulet, cacahuètes, sauce asiatique
Salad, Chinese noodles, row vegetables, panko shrimp, chicken spring rolls, peanuts, Asian sauce

Les **Carpaccios** avec frites

Le Carpaccio de bœuf fumé au bois de hêtre 24 €

Carpaccio de bœuf fumé au bois de hêtre, pesto, huile d'olive, tomates cerises, copeaux de parmesan, accompagné de frites
French beef carpaccio smoked with beech wood, olive oil, tomatoes, pesto, parmesan shavings served with french fries

Le Carpaccio de poulpe à l'aneth et agrumes (Sans gluten / Gluten free) 24 €

Carpaccio de poulpe, vinaigrette aux agrumes, tomates cerises, pousses de roquette, accompagné de frites
Octopus carpaccio, dill, citrus dressing, cherry tomatoes, rocket sprouts served with french fries

Les **Tartares** avec frites

Tartare de Saumon & avocats (Sans gluten / Gluten free) 25 €

Saumon frais cru coupé au couteau, avocats, sauce maison et aromates, accompagné de frites
Salmon tartare (raw), avocado, home made dressing, herbs served with french fries

Tartare de Bœuf (Sans gluten / Gluten free) 25 €

Viande fraîche crue coupée au couteau, ketchup, tabasco, oignons, œuf, câpres, moutarde, sauce Worcester
Home-made steak tartare, with ketchup, tabasco, onion, egg, capers, mustard and Worcester sauce served with french fries

Tartare de Boeuf façon « Italienne » 26 €

Viande fraîche crue coupée au couteau, ketchup, tabasco, oignons, câpres, moutarde, sauce Worcester, copeaux de parmesan, pesto, pignons de pin
Home-made steak tartare, pesto and parmesan shavings, tabasco, onion, capers, mustard and Worcester sauce served with french fries

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris / Please not that we do not accept check. Our price include service.

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Les **Burgers**

Cesar Burger 21 €

Pain, poulet croustillant, salade, tomates, sauce Caesar, copeaux de parmesan, frites
Home-made crispy chicken, Caesar dressing, salad, tomato, parmesan shavings served with french fries

Cheese Burger 23 €

Pain, viande hachée, salade, tomates, fromage cheddar, sauce maison, frites
Home-made burger, salad, tomatoes, cheddar cheese, home-made sauce served with french fries

Cheese Burger sans gluten (Sans gluten / Gluten free) 25 €

Pain sans gluten avec graines de sésame, viande hachée, tomates, salade, fromage cheddar, sauce maison, frites
Home-made burger gluten free, with sesame seeds, salad, tomatoes, cheddar cheese, home-made sauce served with french fries

Gambas Burger 28 €

Pain, steak croustillant fait maison avec gambas et crabe, mayonnaise sriracha, salade, tomates, frites
Home-made burger, crispy steak with prawns and crab, sriracha mayonnaise, salad, tomatoes, served with french fries

Les **Viandes**

Filet de poulet « français » cuit en basse température 24 €

Filet de poulet moelleux, écrasée de pommes de terre, crème de parmesan (Sans gluten, si sans sauce / Gluten free without sauce)
Chicken fillet, mashed potatoes, parmesan cream

Magret de canard (Sans gluten, si sans sauce / Gluten free without sauce) 28 €

Magret de canard mariné sauce au thym et citron, pommes de terre Agata rôti
Marinated duck breast with thyme and lemon sauce, roasted Agata potatoes

Piccata de veau à la milanaise 29 €

Avec linguines, sauce tomate napolitaine et pesto
Veal escalopes Milanese style served with linguini, tomato sauce and pesto

Steak de bœuf Wagyu (Sans gluten / Gluten free) 38 €

Steak wagyu en tagliata, roquette et parmesan accompagné de pommes de terre garnies au thym ou frites
Wagyu beef steak, rocket and parmesan shavings served with french fries or roast potatoes

Sauces froides : 2 €
Sauce vierge basilic pignon de pain, aïoli, sauce tartare, mayonnaise sriracha
Cold sauces : Basil virgin olive oil sauce, aioli sauce, sriracha mayonnaise

Sauces chaudes : 3 €
Sauce au poivre, sauce roquefort, sauce crème de poivrons, sauce champagne, sauce crème de parmesan, sauce thym citron
Hot sauce : Black peper sauce, Roquefort sauce, red pepper sauce, champagne sauce, parmesan sauce, lemon thyme

Garnitures Complémentaires

Frites ou linguines ou ratatouille ou salade mixte / French Fries or pasta or ratatouille or mixed salad	5 €
Écrasée de pommes de terre ou pommes de terre Agata rôties / Mashed potatoes or roasted Agata potatoes	5 €
Frites aux truffes ou Linguines aux truffes ou Écrasée de pommes de terre aux truffes / French Fries with truffles or linguine with truffles	9 €

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Les **Poissons**

Dos de cabillaud gratiné à l'aïoli, sauce provençale (Sans gluten / Gluten free) 26 €

Accompagné de pommes de terre Agata rôties et d'une sauce tomate à la provençale
Gratined cod served with aioli, roasted Agata potatoes, provencal tomato sauce

Gambas poêlées à la provençale (Sans gluten, si sans sauce / Gluten free without sauce) 28 €

Accompagné d'une ratatouille, sauce provençale pignons de pin et basilic
Pan-fried prawns served with ratatouille, provençal sauce with pine nuts and basil...

Filet de Dorade rôti (Sans gluten, si sans sauce / Gluten free without sauce) 29 €

Accompagné d'une ratatouille et d'une sauce à la crème de poivrons rouges
Oven-roasted sea bream, served with ratatouille, and red pepper cream sauce

Noix de St Jacques rôties, au champagne (Sans gluten, si sans sauce / Gluten free without sauce) 34 €

Accompagné d'une écrasée de pommes de terre et de légumes primeurs
Pan-fried scallops served with mashed potatoes, early vegetables and champagne sauce

Les **Woks**

Wok Végétarien aux légumes croquants 22 €

Avec nouilles chinoises, légumes et pousse de soja / Vegetable stir fry noodles (Mixed veg, nuts, beansprouts, soy sauce)

Wok au poulet 24 €

Avec nouilles chinoises, légumes et pousse de soja / Chicken stir fry noodles (Mixed veg, nuts, beansprouts, soy sauce)

Wok aux queues de crevettes 24 €

Avec nouilles chinoises, légumes et pousse de soja / Prawns stir fry noodles (Mixed veg, nuts, beansprouts, soy sauce)

Les **Pâtes Fraîches**

Lasagne de boeuf 24 €

Env. 250g de bœuf, tomate, fromage, pâte à lasagne / Beef lasagne

Linguines aux queues de crevettes 24 €

Linguines aux queues de crevettes, sauce crustacée / Prawns linguini

Linguines à la mozzarella burrata et pesto 25 €

Linguines avec une sauce tomate et pesto et mozzarella burrata / Linguini with tomato and pesto sauce and mozzarella burrata

Linguines « alle Vongole » 26 €

Linguines avec palourdes, tomates cerises, ail et persil / Linguini with Clams, cherry tomatoes, garlic and parsley

Linguines aux Truffes 29 €

Linguines à la crème tartufata, truffes de saison / Linguini with tartufata cream, truffles

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.Sale to minors prohibited.

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Les Desserts

Mousse au chocolat Chocolate Mousse (Sans gluten / Gluten free) 8 €

Tiramisu Tiramisu 8 €

Tarte du jour Tart of the day 9 €

Fondant au chocolat sans gluten avec son sorbet fraise (Sans gluten / Gluten free) 10 €

Chocolate cake gluten free strawberry sorbet

Salade de Fruits Frais Fresh fruit salad (selon saison) (Sans gluten / Gluten free) 12 €

Pavlova aux fraises Strawberry pavlova 12 €

Baba au Rhum Kougloff Rum baba 12 €

Café Gourmand Gourmet coffee 12€

Les Crèmes et Sorbets Glacés

La coupe : *1 boule* : 3 € ou *2 boules* : 5,5 € ou *3 boules* : 8 € (supplément chantilly 2€)

Crèmes glacées : (Sans gluten / Gluten free) Chocolat Noir, Vanille Bourbon de Madagascar, Café avec du café Arabica de Colombie,

Caramel fleur de sel, Noix de coco, Rhum-Raisins au rhum des Antilles françaises et des raisins macérés au rhum,
Menthe avec des éclats de chocolat, Pistache avec des éclats de pistaches grillées.
Chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel, Coconut, Rhum-Raisins, Mint with chocolate chips, Pistachio

Sorbets : (Sans gluten / Gluten free) Lemon, Pineapple, Peach, Apricot, Strawberry

Fraise avec des morceaux de fraise, Citron jaune avec des morceaux de citron jaune de Sicile, Ananas avec des morceaux d'ananas confits, Pêche de Méditerranée avec des morceaux de pêche de Méditerranée, Abricot de Méditerranée avec des morceaux d'abricot de Méditerranée

Les Coupes Glacées

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois Glace au café ou chocolat, café ou sauce chocolat, crème sucrée 11 €

Coffee ice cream or Chocolate ice cream, hot chocolate or hot coffee and whipped cream

Dame Blanche Glace vanille, sauce chaude au chocolat, crème sucrée 11 €

Vanilla Ice cream, hot chocolate and whipped cream

Banana Split Morceaux de bananes, glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat, crème sucrée 12 €

Banana pieces, Vanilla and chocolate ice cream, strawberry sorbet, whipped cream

Fraise Melba (selon saison) Morceaux de fraises, glace vanille, glace fraise, crème sucrée 12 €

Strawberry pieces, strawberry sorbet and whipped cream

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris / Please not that we do not accept check. Our price include service.

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Quelques exemples de nos boissons

Expresso : Café Giova nni Pietrini	2,10 €
Bière Pression 25cl : Fada (France- Alc 5,5% vol)	3,90 €
Jus de fruits en bouteille 25cl Bio : Orange ou Pomme	5,00 €
Anisés 3cl : Pastis, Ricard, Casanis, Pernod	4,00 €
Soda : Coca cola 33cl, Coca zéro 33cl	4,80 €
EAU de table PUREZZA plate ou pétillante	5,00 €
Bière en bouteille 33cl : Heineken 00 - Pays-Bas (Alc 0%vol)	6,00 €

Quelques exemples de nos vins

Verre 12cl de Peyrassol Méditerranée 2023 I.G.P. Méditerranée	5,00 €
Verre 12cl de Marchandise Rouge 2022 A.O.P. Côtes de Provence	7,00 €
Domaine Sainte Marie Cuvée Tradition 2024 A.O.C. Côtes de Provence	8,00 €
Bouteille 75 cl Peyrassol Médit.2024 I.G.P. Méditerranée	24,00 €
Bout.75 cl Domaine des Planes « Blanc de Blanc » 2023 A.O.P. Côtes de Provence	37,00 €
Bouteille 75 cl Les Marquets Épure 2024 A.O.P. Côtes de Provence	34,00 €

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER