

- LE SNACK ETE - 2026

Avec Votre Apéro... À partager... ou pas

Pot Parfait maison 14€

Le fameux pâté de campagne de la maison, préparé avec passion.
Our famous homemade country pâté — rustic, flavorful and heartwarming.

Nems au Poulet 16€

4 rouleaux croustillants au poulet et légumes parfumés, sauce aigre douce et feuilles de romaine croquantes.

Four crispies chicken spring rolls with a light sweet sauce and fresh roman salad.

Beignets de fleurs de courgettes à la provençale 18€

6 fleurs de courgettes croustillantes servies avec une sauce douce provençale aux aromates
Courgette flower fritters with provencal sauce

Croquetas au chorizo iberique, avec mayo sriracha 18€

Des croquettes fondantes mais au caractère du chorizo ibérique, relevées par une mayonnaise subtilement épicée

Croquettes with Iberian chorizo and spicy mayo

Tempura de légumes méditerranéenne, sauce tzatziki 20€

Légumes croquants enrobés d'une pâte aérienne, avec un tzatziki au fromage frais.
Vegetable tempura with Tzatziki sauce.

Rillettes aux 2 saumons de la Maison Gayrard 21€

Rillettes de saumon fumé et de rillettes de saumon cuit.

Duo of fines rillettes salmon — served with toasted croutons.

Pépites d'encornets en persillade 24€

Calamars tendres et dorés, parfumés d'ail et de persil, servis avec aioli maison.

Tender deep-fried squid bites with garlic-parsley seasoning and homemade aioli on the side.

Planche de Charcuterie & Fromage 30€

Une sélection généreuse de charcuteries fines et de fromages affinés à partager, parfaite pour débiter le repas.

A gourmet board of fine cured meats and matured cheeses — ideal for sharing.

Les Salades Gourmandes

La Quinoa Fraîcheur (Gluten free) 18 €

Chiffonnade de salade, quinoa aux crudités, vinaigrette, suprême d'agrumes
Shredded salad, quinoa with raw vegetables, vinaigrettes and citrus supremes

La Mado, comme une Niçoise (Gluten free) 21 €

Chiffonnade de salade, œuf dur, anchois, thon, olives, pommes de terre, poivrons confits, tomates, oignons rouges, concombres, radis, fèves de soja

Salad, hard-boiled egg, anchovies, tuna, olives, potatoes, candied peppers, tomatoes, red onions, cucumbers, radishes, broad beans

La 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 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

Les Bowls

Végi Bowl (Gluten free without sauce) 20 €

Radis, riz Japonais à sushi, pousses de soja, concombres, avocat, 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 20 €

Poulet croustillant, riz japonais à sushi, pousses de soja, concombres, avocat, 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 (Gluten free without sauce) 24 €

Saumon Gravlax, riz japonais à Sushi, pousses de soja, concombres, avocat, 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

Les Tartines du France

La Pissaladière Maximoise 15 €

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

La Club Sandwich 16 €

Tranches de pain de mie, poulet moelleux, salade sucrine, mayonnaise, tomates confites, œuf dur

Slices of white bread, tender chicken, roman lettuce, mayonnaise, sun-dried tomatoes, hard-boiled egg

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 salad, mozzarella, pesto

La Croque 20 €

Un croque-monsieur revisité avec pain de campagne, jambon, comté, béchamel et fromage gratiné.

Country bread, ham, comté cheese, béchamel sauce and gratin cheese.

Le Menu des Presque Grands 13 €

Children Menu's (-12 ans)



Steak haché ou Fish & chips ou Burger enfant ou Poulet Croustillant
(Accompagné de frites ou pâtes ou ratatouille ou riz)

Et

l'glace enfant ou l'compote ou l'yaourt

Beef Patty or Fish & chips or CheeseBurger or Crispy Chicken (With fries or pasta or ratatouille or rice) and l'ice cream or apple compote or yogurt

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

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.

- LE SNACK ETE - 2026

Les Burgers

Tandoori Burger avec frites 23 €

Poulet croustillant mariné au tandoori maison, pain doré, mayonnaise mangue-curry, salade fraîche, tomates.

Crispy chicken burger with homemade tandoori spices, mango curry mayo, fresh lettuce and tomatoes. Served with fries.

Cheese Burger avec frites 24 €

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

Cheese Burger sans gluten avec frites 27 €

Pain sans gluten et graines de sésame, viande hachée, tomates, salade, cheddar, sauce maison

Home-made burger gluten free, with sesame seeds, salad, tomatoes, cheddar cheese, home-made sauce served with french fries

Gambas Burger avec frites 28 €

Pain doré avec steak croustillant « maison » de 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 », sauce aux morilles 26 €

La cuisson basse température au service de l'onctuosité avec des pommes de terre « Agata » rôties, sauce aux morilles

Chicken fillet, served with roasted Agata potatoes and morel sauce

Paleron de bœuf confit façon tournedos (Gluten free) 28 €

Fondant de paleron de bœuf cuit 8 heures avec un jus corsé au vin rouge, accompagné de pommes de terre « Agata » rôties

Confit beef tournedos style, rich red wine jus, served with roasted Agata potatoes

Piccata de veau à la milanaise, sauce napolitaine 29 €

L'Italie dans son assiette à défaut de l'avoir au mondial, servie avec linguines, sauce tomate napolitaine et pesto

Veal escalopes Milanese style served with linguini, tomato sauce and pesto

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, avec des frites

Raw 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 (Gluten free) 24 €

Carpaccio de poulpe fait maison, aneth, vinaigrette aux agrumes, tomates cerises, pousses de roquette, accompagné de frites

Octopus carpaccio, dill, citrus dressing, cherry tomatoes, rocket sprouts with french fries

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.

Les Tartares avec frites

Tartare de Saumon & avocats (Gluten free) 25 €

Saumon frais cru finement hachée, guacamole d'avocats, sauce maison et aromates, accompagné de frites

Salmon tartare (raw), avocado, home-made dressing, herbs served with french fries

Tartare de Bœuf (Gluten free) 25 €

Viande fraîche crue finement hachée, ketchup, tabasco, oignons, œuf, câpres, moutarde, sauce Worcester

Raw Home-made steak tartare, with ketchup, tabasco, onion, egg, capers, mustard and Worcester sauce served with french fries

Tartare de Bœuf façon « Italienne » 26 €

Viande fraîche crue finement hachée, ketchup, tabasco, oignons, câpres, moutarde, sauce Worcester, copeaux de parmesan, pesto, pignons de pin

Raw Home-made steak tartare, pesto and parmesan shavings, tabasco, onion, capers, mustard and Worcester sauce served with french fries

Les Poissons

Pavé de Merlu gratiné à l'aïoli (Gluten free) 26 €

Un pavé de merlu délicatement rôti, sauce provençale, gratiné d'un aïoli maison, avec sauce tomate aux aromates, pommes de terre « Agata » rôties.

Hake fillet gratinated with homemade aioli, served with Provençal tomato sauce and roasted « Agata » potatoes.

Filets de Dorade rôti au thym (Gluten free) 29 €

Élégance et finesse pour 2 filets de dorade, sauce vierge de tomates méli-mélo et brisure de fêta, ratatouille maison

Fillet of sea bream with a virgin tomato sauce, medley of flavors, crumbled feta cheese, and homemade ratatouille.

Cassiolette de filet de Saint Pierre gratiné 30 €

Un filet de Saint-Pierre gratiné sous un voile doré, nappé d'une sauce champagne et servi avec un riz sauvage parfumé.

John Dory fillet au gratin with champagne sauce and wild rice — delicate, creamy and festive.

Les Woks

Wok Végétarien aux légumes croquants 22 €

Fraîcheur croquante et équilibre des textures pour des nouilles chinoises, des légumes multiples, pousses de soja et cacahuètes

Vegetable stir fry noodles (Mixed veg, peanuts, beansprouts, soy sauce)

Wok au poulet 24 €

Les parfums asiatiques maîtrisés, avec des nouilles chinoises, légumes, pousses de soja et cacahuètes

Chicken stir fry noodles (Mixed veg, nuts, beansprouts, soy sauce)

Wok aux queues de crevettes 24 €

Recette ancestrale pour enfin déguster des nouilles chinoises, avec des queues de crevettes, pousses de soja et cacahuètes

Prawns stir fry noodles (Mixed veg, nuts, beansprouts, soy sauce)

Garnitures Complémentaires 6 €

Frites ou linguines ou Spaghetti de légumes ou salade mixte ou Écrasée de pommes de terre ou riz sauvage