

A la carte

Tapas / Entrées – Tapas / Starters

| | | |
|--|-------------------------|---------|
| Huitres Bouzigues N° 2 <i>Bousigue Oysters</i> | 5 pièces <i>5 pc</i> | 10 € |
| Tellines en persillade <i>Telline shell clams sautéed in parsley and garlic</i> | | 8 € |
| Croustillant de gambas, prune salé <i>Scampi in puff pastry</i> | 3 pièces | 10 € |
| Cromesquis de cabillaud, sauce tomate galanga <i>Cod Cromesquis with tomato and galanga sauce</i> | 3 pièces <i>3 pc</i> | 8 € |
| Cromesquis de porc, sauce gribiche <i>Porc Cromesquis with gribiche sauce</i> | 3 pièces <i>3 pc</i> | 8 € |
| Tapas du moment <i>Today's Tapas selection</i> | | 5/8 € |
| Anchoïade et légumes BIO <i>Anchovy dip with vegetables (organic)</i> | | 6 € |
| Anguille de Camargue laqué aux pommes Granny Smith <i>Glazed Eel from Camargue with Granny Smith apples</i> | | 12 € |
| Plateau de charcuteries (Alazard et Roux) <i>Platter of cured Meats</i> | | 18/32€ |
| Plateau de fromages (Josiane Déal MOF) <i>Cheese platter</i> | | 18/32 € |
| Cervelle de veau meunière au miso rouge <i>Veal Brains meunière with red miso</i> | | 10 € |
| Soupe de poisson et sa garniture <i>Home made Fish Soup served with croutons, rouille and grated cheese</i> | | 15 € |

Salades

| | |
|---|------|
| Salade Mixte <i>Bowl of Mixed Salad</i> | 8 € |
| Salade d'hiver, racines marinés, vinaigrette à la brousse <i>Winter Salad with marinated root vegetables, goat cheese vinaigrette</i> | 12 € |
| Salade César (Poulet, bacon, anchois, câpres, parmesan et croutons) <i>Caesar Salad (Chicken, Bacon, Anchovy, capres, parmesan and croutons)</i> | 12 € |

Plats Principaux - Main Courses

| | | |
|---|-----------------------------|------|
| Hamburger façon Belvédère (avec ratatouille, fromage et sauce BBQ maison) <i>Belvedere Burger (with ratatouille, cheese and home-made bbq sauce)</i> | 18 € | |
| Calamars farcis au chorizo <i>Calamari stuffed with Chorizo</i> | 10/24 € | |
| Poulpe de roche au chou-fleur <i>Roasted Squid with Cauliflower</i> | 10/20 € | |
| Marmite de poissons et fruits de mer, bouillon Kan Chua <i>Hot pot of Fish and Seafood in Kan Chua stock</i> | 28 € | |
| Poisson du jour avec sa garniture <i>Today's Fish</i> | 26 € | |
| Bouillabaisse à la Marseillaise <i>Bouillabaisse Marseille style</i> | 35 € | |
| Agneau des Alpilles rôti et confit (Alazard et Roux) <i>Roast and confit Lamb from the Alpilles</i> | 35 € | |
| Magret de canard rôti, servi avec poires grillées <i>Roasted Duck fillet, served with grilled pears</i> | 24 € | |
| Côte de taureau rôti (Alazard et Roux) <i>Prime Roasted Rib of Bull</i> | pour 2 pers for 2 people | 60 € |
| Côte de bœuf rôti, mûré 7 semaines <i>Prime Roasted Rib of Beef, matured 7 weeks</i> | pour 2 pers for 2 people | 70 € |

Desserts

| | |
|--|------|
| Crème de Citron, Café, Noisette <i>Lemon Curd, Coffee Cream, Hazelnut Cream</i> | 8 € |
| Gâteau au Chocolat au poivre Timut <i>Chocolate Cake with Timut pepper</i> | 8 € |
| Baba au Poire Williams <i>Baba with Williams Pears</i> | 10 € |
| Coupe de Glaces ou Sorbets au choix <i>Bowl of Ice Cream or Sorbet</i> | 6 € |

Menu Déjeuner / Lunch Menu

Servi Mardi – Vendredi / Served Tuesday - Friday

| | |
|---|-------------|
| Plat + Café Main Course + Coffee | 18 € |
| Entrée + Plat ou Plat + Dessert Entree + Main or Main + Dessert | 25€ |
| Entrée, Plat & Dessert Entree, Main course & Dessert | 32 € |

Menu Tapas / Tapas Menu **30 €**

7 petits plats / 7 small dishes

Brunch (à partir de Pâques / from Easter on) **38 €**

Buffet servi le dimanche de 12h à 15 h

Buffet served on Sundays from 12 am to 3 pm

Menu Dîner Formule / Set Dinner Menu **32 €**

Servi mar-sam de 19h à 22h / Served Tue-Sat 7-10 pm