



Menu du soir 4 étapes

Dinner Menu 4 courses

Un menu qui change tous les jours selon les arrivages et les produits de saison
Service de 19h30 à 21h30

Our Dinner Menu changes every day, using fresh seasonal produce
Dinner service from 7.30 pm to 9.30 pm

Amuse-bouche



Entrée du jour / Today's Starter



Plat principal du jour / Today's Main course



Dessert du jour ou Assiette de fromages

de Josiane Déal, MOF /

Today's Dessert or Cheese plate

42€

À la carte :

Notre chef propose également tous les jours des suggestions à la carte,
selon les arrivages et produits de saison

*Our chef proposes also an à la carte menu that changes
according to available fresh seasonal produce*



Menu de Dégustation

Gourmet menu

Amuse-bouche



Entrée du jour / Today's Starter



Poisson du jour / Fish of the Day



Viande du jour / Meat dish of the Day



**Dessert du jour ou Assiette de fromages
de Josiane Déal, MOF /
Today's Dessert or Cheese plate**

65€



Menu enfant / *Kid's Menu*

Pièce de bœuf grillé, légumes, pommes de terre
Grilled beef steak with vegetables and potatoes

ou / or

Poisson du jour, légumes, pommes de terre
Fish of the Day with vegetables and potatoes

ou/ or

Pasta penne avec sauce tomate
Pasta penne with tomato sauce

∞ ∞

**Une boule de glace au choix (vanille, chocolat,
fruits rouges), chantilly**
*One scoop of ice cream (vanilla, chocolate or red berries) with
whipped cream*

20€



Tapas à partager

Nos tapas son servis en terrasse côté « lounge ». Vous pouvez partager des tapas en apéritif avant de passer à table pour le dîner.

Vous pouvez aussi en faire votre dîner, côté lounge, commandez votre sélection de tapas avec des boissons de votre choix pour les accompagner !

Menu Tapas

Servi de 19h30 à 22h00

| | |
|---|------|
| Planche de charcuteries | 18 € |
| Saucisson de bœuf, chorizo, terrine de Camargue, jambon cru et cuit | |
| Assiette de fromages affinés par Josiane Déal | 18 € |
| Tapenade d'olives vertes de la Vallée des Baux, gressins | 8 € |
| Anchoïade et gressins | 8 € |
| Salade de saison | 12 € |
| Tomates bio de couleurs, burrata, pistou | 15 € |
| Poulpe de roche frit, sauce cocktail aux herbes | 12 € |
| Poulet kara-age (mariné à la sauce soja), frites | 12 € |
| Raviolis vapeur aux crevettes, sauce vierge | 18 € |
| Desserts à la carte au choix | |



Tapas to share

Served from 7.30 to 10 pm

Our tapas are served in the lounge section of our terrace. You may share some tapas as an appetizer before being seated to dinner.

You may also make the tapas your dinner, order your choice of tapas with drinks of your choice to go with them !

| | |
|--|------|
| Platter of cured meats | 18 € |
| Cheese platter with cheeses from Josiane Déal | 18 € |
| Tapenade of green olives from la Vallée des Baux, grissini | 8 € |
| Anchoïade and grissini | 8 € |
| Salad of the season | 12 € |
| Organic tomatoes with burrata and pesto | 15 € |
| Fried octopus, cocktail sauce with herbs | 12 € |
| Chicken kara-age (marinated in soja sauce), French fries | 12 € |
| Steamed shrimp Ravioli, virgin sauce | 18 € |
| Desserts à la carte | |