



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

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*



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	