



Déjeuner et Dîner

(de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30)

Pour commencer

Apéro « Nananère » : plein de bricoles à grignoter élaborées selon l'humeur du Chef

19€

Asperges blanches gratinées à la panure de noisettes, tapenade et parmesan

14€

Ceviche de daurade, « leche de tigre » au lait de coco et citron vert, cacahuètes et coriandre

16€

Artichauts du jardin cuisinés façon « barigoule », jus de bœuf et espuma de parmesan truffé

15€

Nos salades

*Salade du jardin façon « Pan Bagna »

thon, tomates, artichauts, olives, basilic et huile d'olive au pissala

23€

*Salade César, poulet grillé, lard snacké à la plancha, œuf crémeux, croûtons, parmesan et sauce à l'anchois

23€

Autour du pain

*Croque-Monsieur traditionnel, frites maison et salade verte

22€

*Belle focaccia au levain maison, mortadelle, mozzarella Di Buffala, tomates, basilic, pistaches et roquette

23€

« THE Cheeseburger »

steak haché de bœuf, comté, échalotes confites à la moelle, sauce béarnaise au poivre vert et frites maison

26€

Les P'tits plus

*Salade verte du jardin

4€

*Légumes de saison sautés

6€

*Frites maison

5€

*Frites « Deluxe », mayonnaise truffée et parmesan

8€



* Plats disponibles « à emporter »

-10%



Nos pâtes

(fabriquées sur place à partir de produits brut, farine et œuf)

*Casarecci aux légumes du jardin familial, sauce tomate au basilic et mozzarella di Buffala

24€

*Macaroni à la bolognaise, roquette et parmesan

25€

Nos Plats

(Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison)

Poissons

Tournedos de cabillaud, pommes de terre cuisinées au beurre blanc et sauce vierge

27€

Filet de daurade rose pané, mousse de « piquillos », légumes du jardin sautés en persillade et rouille

29€

Viandes

*Suprême de volaille fermière rôti, lard grillé, petits pois « à la française » et jus corsé

27€

*Epaule d'agneau des Alpilles confite, pois chiches verts, olives, abricots secs et jus au cumin

27€



Formule du Midi

(uniquement le midi, du lundi au vendredi)

Plat du jour + Dessert du jour

27€



Menu « Pitchoun »

(jusqu'à 12 ans)

Macaroni à la bolognaise

OU Filet de poisson et frites maison

+

Fraises et chantilly

OU 1 boule de glace et chantilly

21€





Nos Desserts

Clafoutis de saison à base de pâte d'amandes, chantilly et sorbet
10€

Le dessert d'**Agathe** à la fraise, mousse coco et gingembre
11€



Cheesecake basque au cacao, crémeux au café 100% arabica, fève de tonka et sauce chocolat 69%
12€

Assiettes de fruits rouges, chantilly vanille et mascarpone, coulis de fruits rouges et amandes torréfiées
12€

Tartelette pour 2 personnes (ou 1 gourmand(e)!)
fruits rouges, ganache montée au chocolat blanc et pistache
16€



Le dessert du barman : Cocktail « Tiramisu »
15€

Fromage de brebis Corse @**a.serenaantibes** et salade du jardin
11€

Les Glaces

« Affogato » **8€**

Chocolat ou Café « Liégeois » **12€**

Coupe « Colonel » à la vodka Bistro **14€**

Glaces et sorbets à la boule
(vanille, chocolat, café, coco, fraise, framboise, citron) **3,50€**

Chantilly maison au mascarpone et vanille de Tahiti **1€**

Sauce chocolat 69% maison **1,50€**

