

Nos entrées

A partager... ou pas

Planche de charcuterie - 7/10 17 €

*Lonzo, coppa corse, jambon Serrano 24 mois,
saucisson de cochon du Mont Ventoux*

Panisses maison - 3/10  9 €

Farine bio (84), mayonnaise à l'huile de truffe

Beignets de courgettes - 1/3/7/10  12 €

Sauce ciboulette

Tempura de gambas Panko - 1/2/3/6 13 €

Sauce aigre douce

Kefta d'agneau (FR) aux épices sumac - 3/7/8/11 13 €

Sauce yaourt, pickels d'oignons rouge et sésame

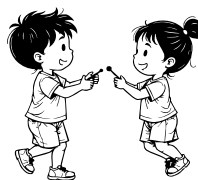
Chèvre des Alpilles pané - 1/3/7/8  12 €

*Panure aux amandes, chutney de tomates anciennes, et
olives leccino*

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

Menu *Enfant*



Sirop à l'eau

Poulet croustillant / Steak haché / nuggets de poisson

+ 1 garniture

légumes - frites maison - écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

1 boule de glace ou 1 compote

Jusqu'à 8 ans

13€

De 8 à 14 ans

16 €

Nos Salades



Salade César - 1/3/7/10

19 €

Coeur de romaine, tomates cerises, croustillant de poulet (FR), copeaux de grana padano, oeuf mollet, croutons, sauce césar maison

Salade Bistrot - 1/7/10

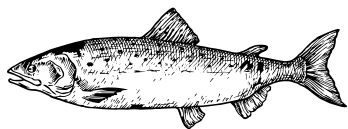
19 €

Salade, melon, tomates anciennes, basilic, nectarine, chèvre frais, jambon Serrano

Salade Fraîcheur - 1 /3 /6/7/10 

19 €

Salade, tomates, féta AOP, pastèque, menthe, galette de quinoa et de choux kale, concombre



Nos poissons

Pavé de thon à la plancha * - 4 30 €

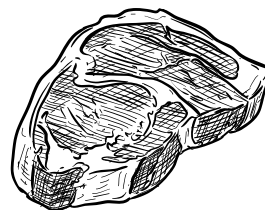
Sauce vierge (tomate - fenouil - courgette - citron confit et olives leccino)

Tentacules de poulpe grillés * - 7/14 27 €

Crème de maïs maison et sauce chimichuri

(coriandre ,persil, échalotes, citron, vinaigre, piment, huile de tournesol)

Nos Viandes



Tagliata de boeuf (Ecosse) * - 7 26 €

Bavette de boeuf émincée, roquette, copeaux de grana padano, pignons grillés, huile d'olive et basilic

Epaule de veau (UE) confite basse température*-1/7/8 26 €

Crème d'ail noir, noisettes et zestes de citron

Effiloché de cuisse de canard confite - 1 /3 /7 25€

Raviolis aux cèpes et crème de grana padano et huile de truffe

Pièce du boucher * - voir notre ardoise

Nos plats végétariens



Gnocchis, crème de poivrons au pecorino et Burrata des Pouilles - 1/3/7 22 €

Burger Végétarien * - 1/3/6/7/10 20 €

Bun maison, galette de quinoa et choux kale, Tome des Bauges, confit d'oignons et mayonnaise BBQ

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

Nos Classiques

Burger Bistrot * - 1/3/7/10 22 €

Bun maison - Steak du boucher (FR) 150g, tome des Bauges, lard paysan savoyard, confit d'oignons et mayonnaise BBQ

Tartare de boeuf * - 3/10 23 €

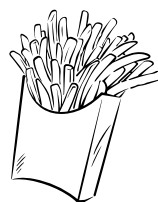
Viande de boeuf (FR) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot - servi préparé

Andouillette 5A - Maison Filière * - 7/10 21 €

Andouillette (FR) grillée, sauce moutarde à l'ancienne

Nos garnitures

Tous nos plats * sont servis avec
une garniture au choix



Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive- 7

Légumes du moment - 7 / Frites maison /

Riz / Salade - 10

Garniture supplémentaire

4 €

Nos sauces maison



Sauce aux poivres - 1/7

3,50 €

Sauce moutarde à l'ancienne - 7/10

3,50 €

Sauce au roquefort - 1/7

3,50 €

Sauce mayonnaise truffée - 3/10

3,50 €

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

Nos desserts



Saint Marcellin rôti au miel et fruits secs - 10/8/7 9 €

Miel du Rucher Buissonnier (84)

Cookie chocolat noir et coeur coulant praliné 10 €

1/3/7/8

Chocolat - éclats de noisettes - glace vanille & Chantilly

Riz au lait à la vanille de Madagascar - 7 10 €

Caramel beurre salé et riz soufflé caramélisé

Profiterole - 1/3/7/8 11 €

Glace vanille de madagascar, chantilly et chocolat chaud

Pavlova aux fruits de saison - 3 /7 10 €

Fruits de saison, Chantilly maison et glace lavande

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 3/7 8 €

Moelleux pistache et figue fraîche - 1/3/7/8 10 €

Glace aux éclats de chocolat blanc

Café ou thé gourmand 12 €

Boule de Glace ou Sorbet - “Glace des Alpes”

Voir notre carte des glaces

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.



Liste des allergènes :

1. **Céréales** contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, et produits à base de ces céréales
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés.
3. **Œufs** et produits à base d'œufs.
4. **Poissons** et produits à base de poissons.
5. **Arachides** et produits à base d'arachides.
6. **Soja** et produits à base de soja.
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose).
8. **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.
9. **Céleri** et produits à base de céleri.
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde.
11. Graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame.
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L en termes de SO₂ total.
13. **Lupin** et produits à base de lupin.
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.

Prix nets. Service Compris .

Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.

