

LES PLATS À LA CARTE DE NOTRE RESTAURANT DE PROVENCE

ENTRÉES

Foie gras maison au Jack Daniels et son pain d'épice, accompagné de son chutney Jack Daniels

19 €

Tartine de poutargue sur un toast de pain grillé et rouille.

(caviar Martéguale: Oeufs de Muge/Mulet salés et séchés)

16 €

Tartare de saumon aux graines de sésame, gingembre et citron vert

16€

Planche de charcuterie

18€

Planche mixte (composée de 3 fromages et 3 charcuteries)

20€

GRANDES SALADES

Salade César

Salade romaine, poulet croustillant, crème d'anchois, parmesan, lardons, croûtons

19 €

Salade de Chèvre Chaud

Salade de crudités, tomates, oeufs, lardons fumés, pignons, toast de chèvre chaud

20€

POISSONS

*Daurade grillée (environ 500 g selon arrivage) cuite entière
(sauce au choix : Curry-coco, crème d'ail, mayonnaise ail-citron)*
29€

*Loup entier grillé (environ 500 g selon arrivage) cuit entier
(sauce au choix : Curry-coco, crème d'ail, mayonnaise ail-citron)*
27€

Seiches entières persillées mayonnaise ail-citron
25 €

VIANDES

Entrecôte des Heures Claires agrémentée de son Reblochon gratiné et lard grillé
32 €

*Entrecôte de bœuf de Race Angus grillée
(sauce au choix : Foie gras, Forestière, Fromagère, Poivre)*
29 €

Magret de Canard Fumé IGP du Périgord, puis grillé, sauce foie gras
31 €

Burger "Le Montagnard" (Lard fumé, Rosti de pommes de terre, Cheddar fumé, confit d'oignons, sauce fromagère)
26€

Souris d'Agneau Miel-Thym
32€

Tartare de Bœuf Classique (rumsteak coupé au couteau, préparé, non préparé ou poêlé)
24 €

DESSERTS

Assiette de fromages

8 €

Tiramisu classique ou parfum du moment

9 €

Brioche perdue sur son lit de caramel beurre salé

9 €

Profiterole

10 €

Café gourmand

11 €

Thé gourmand

(thé vert, thé vert menthe, fruits rouges, Ceylan, Earl Grey, citron, verveine, tilleul)

12 €

Champagne Gourmand

17 €

MENU À 42 € LES HEURES CLAIRES

Entrée

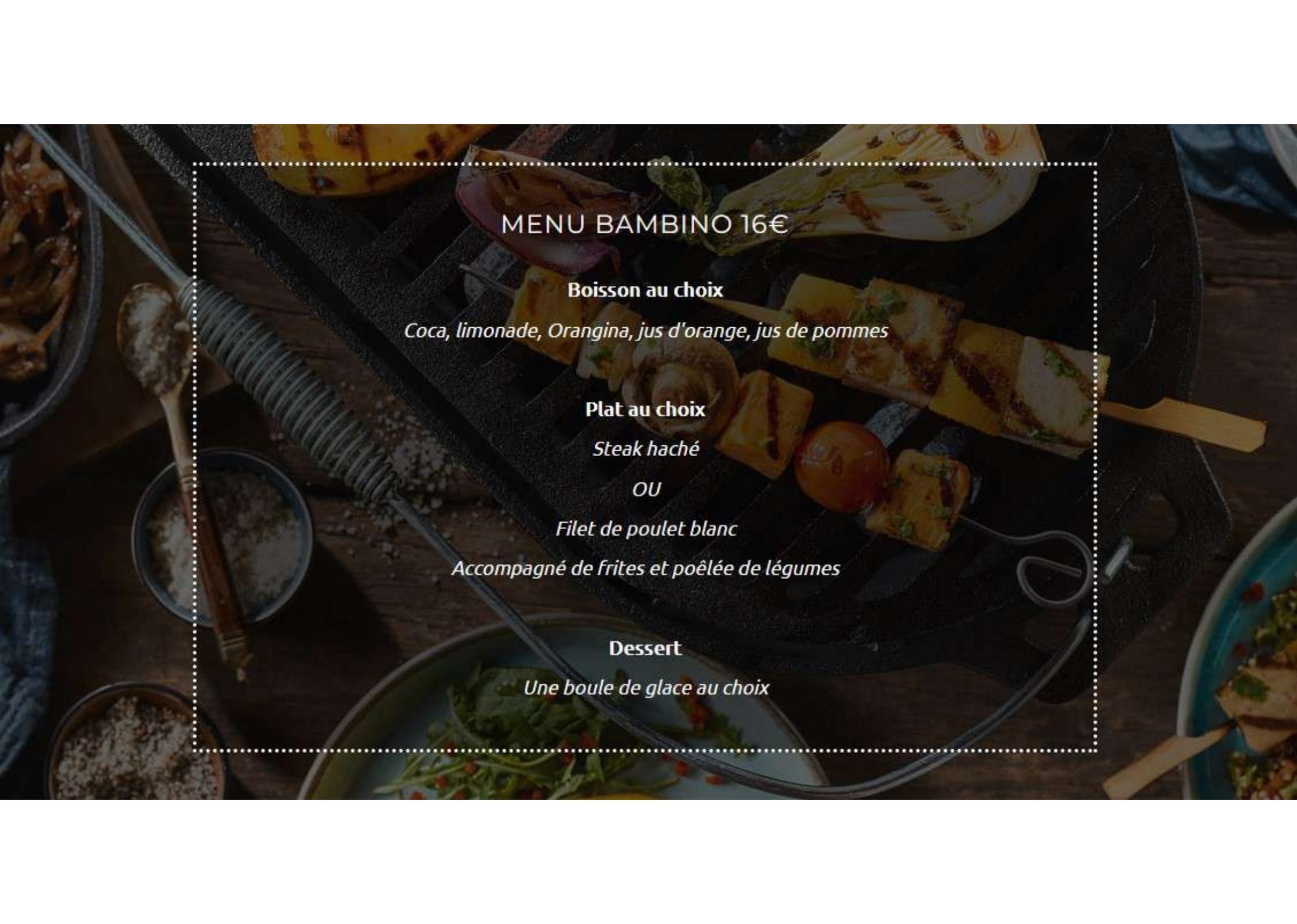
- Foie gras maison au Jack Daniels sur son pain d'épices et son chutney Jack Daniels
- Tartare de saumon aux graines de sésame, gingembre et citron vert

Plat Principal

- Demi Magret de canard Fumé IGP sauce foie gras
- Seiches entières mayonnaise, ail et citron

Dessert

- Crumble Fruits rouges et sa glace au yaourt
- Tiramisu Classique ou parfum du jour



MENU BAMBINO 16€

Boisson au choix

Coca, limonade, Orangina, jus d'orange, jus de pommes

Plat au choix

Steak haché

OU

Filet de poulet blanc

Accompagné de frites et poêlée de légumes

Dessert

Une boule de glace au choix

SÉLECTION DE VINS HAUT DE GAMME

BORDEAUX

AOP pessac Léognan
Château malartic la gravière 2014
91 €

AOP Saint Julien
Château les fiefs de Lagrange 2014
84 €

AOP Pauillac
Château tour l'aspic 2015
58 €

AOP haut medoc
Château cantemerle 2008
82 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOC côte rôtie
Domaine semaska château du montlys
85€

AOC condrieu Louis cheze pagus limus (blanc)
70 €

BOURGOGNE

AOC pomard
Domaine Paul Garaudet rouge
84 €

AOC volnay
Domaine Paul Garaudet rouge
63 €

AOC pouilly fuisse
Domaine Nadine Ferrand prestige (blanc)
61 €

AOC chassagne Montrachet
Domaine Larue rouge
62 €

82 €

AOP Saint Estephe
Château la vilote

87 €

AOP Saint Emilion
Château tour Peyronneau rouge

75 cl - 61 €

70 €

AOC château neuf du pape domaine la solitude « cuvée
barberini »

90 €

APC puligny Montrachet le trezin (blanc)

83 €

Grand vin de bourgogne mercurey les ormeaux (blanc)

51 €

SÉLECTION DE VINS AU DÉTAIL

PROVENCE

AOP Côteaux d'Aix en PCE

Château St Hilaire (rouge, rosé, blanc)

75 cl - 29 €

50 cl - 23 €

Verre (12 cl) - 8 €

Domaine Vallon des Glauges

Cuvée Iris (blanc- rosé)

75 cl - 24 €

AOP Côte de Provence

Domaine Pieracci (rosé)

75 cl - 36 €

AOP Côte de Provence Ste Victoire

Mas de cadenet (rosé)

75 cl - 34€

50 cl - 27 €

Verre (12 cl) - 8 €

BORDEAUX

AOP Pessac Léognan

Château d'Alix rouge

75 cl - 45 €

AOP Médoc

Château La Gorce rouge

75 cl - 39 €

Verre (12 cl) - 9 €

AOP côte de Bergerac

Château le Sablou (blanc moelleux)

75cl - 26€

Verre (12cl) - 7€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côte du Rhône domaine de la solitude rouge

75 cl - 29 €

Verre (12 cl) - 8 €

Domaine Laudin

50 cl - 22€

Vaqueyras Domaine le Colombier

75 cl - 38 €

Mas de Cadenet (blanc)

75 cl - 34 €

Verre (12 cl) - 8 €

LANGUEDOC

AOP Côteaux du Languedoc

Hortus pic Saint Loup rouge

75 cl - 41 €

AOP picpoul de pinet

Domaine Montredon (blanc)

75 cl - 23 €

AOC Collioure

Les Schistes de Valbonne

75 cl - 51 €

BOURGOGNE

AOP Mercurey

Château d'etroyes le clos des corvée rouge

75 cl - 53 €

AOP Chablis

Domaine Brocard (blanc)

75 cl - 43€

Verre (12 cl) - 9 €

VAL-DE-LOIRE

AOP Sancerre

• Domaine Pastou (blanc)

75 cl - 44 €

ALSACE

AOP Riesling

Domaine Engel

75 cl - 46 €

NOTRE CARTE DES COCKTAILS

AVEC ALCOOL
10 €

ENVIRON 20 CL

Pina colada*

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco

** Allergène : protéines de lait*

Sex on the beach

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruits de la passion, papaye, pêche et melon

Zomby

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange, parfum abricot et citron

Swimming pool*

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, saveurs curaçao et pina colada

** Allergène : protéines de lait*

69

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfum fruit du dragon, gingembre et goyave

SANS ALCOOL
8€

ENVIRON 20 CL

Caribbean sun

Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruits de la passion, papaye et kiwi

Coconut king*

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco

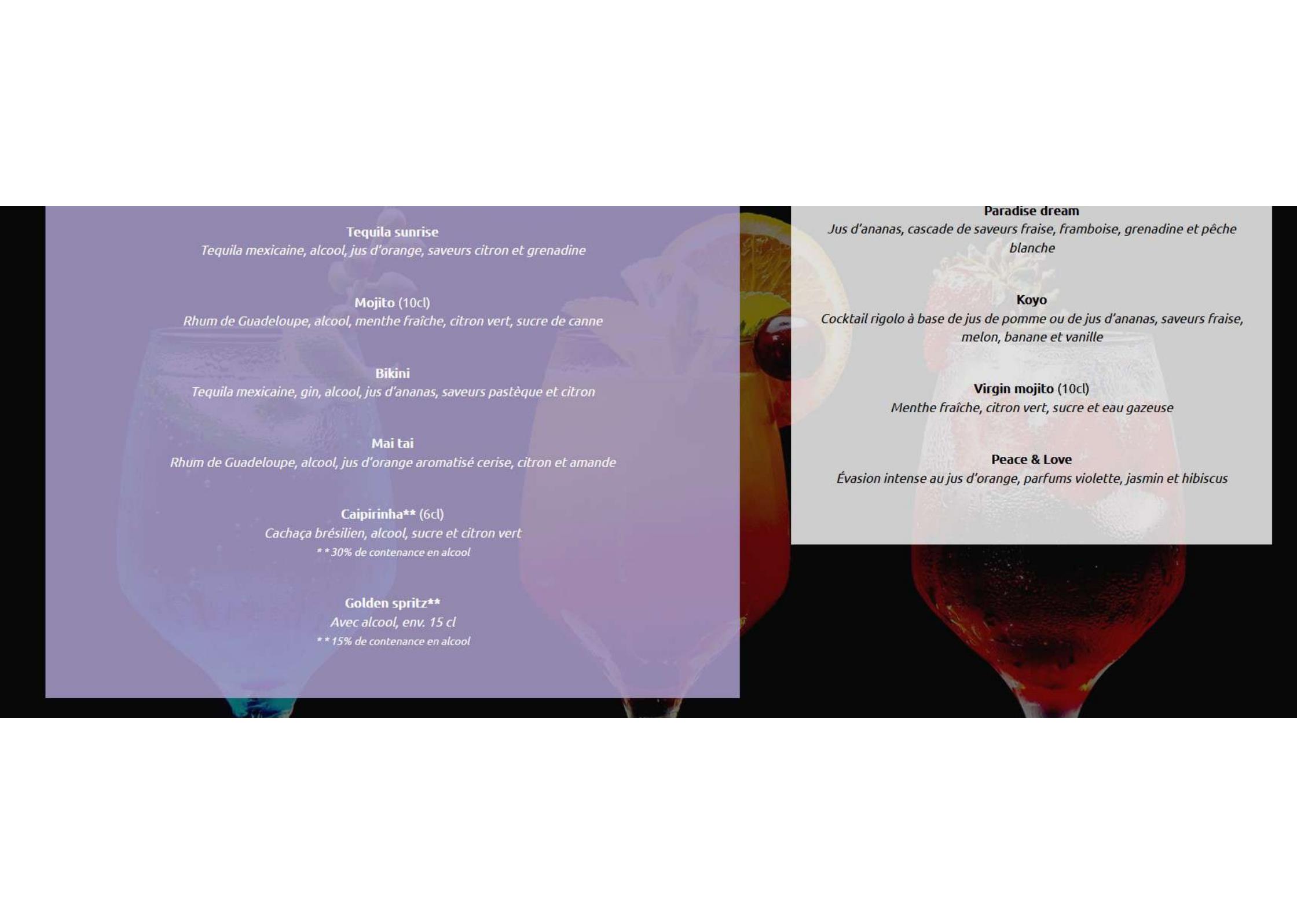
** Allergène : protéines de lait*

VIP

Mélange subtil au jus d'orange, saveurs litchi, rose et framboise

Jungle green

Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et aloe vera



Tequila sunrise

Tequila mexicaine, alcool, jus d'orange, saveurs citron et grenadine

Mojito (10cl)

Rhum de Guadeloupe, alcool, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

Bikini

Tequila mexicaine, gin, alcool, jus d'ananas, saveurs pastèque et citron

Mai tai

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande

Caipirinha (6cl)**

Cachaça brésilien, alcool, sucre et citron vert

*** 30% de contenance en alcool*

Golden spritz**

Avec alcool, env. 15 cl

*** 15% de contenance en alcool*

Paradise dream

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche

Koyo

Cocktail rigolo à base de jus de pomme ou de jus d'ananas, saveurs fraise, melon, banane et vanille

Virgin mojito (10cl)

Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

Peace & Love

Évasion intense au jus d'orange, parfums violette, jasmin et hibiscus

NOTRE CARTE DES APÉRITIFS

SOFT

Coca cola, Coca zéro, Orangina,
Perrier, Ice thea, Limonade ou diabol

4 €

Granini (orange, ananas, pommes, tomates, abricot, ACE,
fraise)

4 €

Sirop (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat)

3 €

Red bull

5 €

Bitter

4 €

EAUX MINÉRALES (GAZEUSES OU PLATES)

Sanpellegrino

1 l - 6 €

50 cl - 3 €

Vittel

1 l - 4 €

50 cl - 2.5€

APÉRITIFS À BASE D'ALCOOL

Ricard ou 51

4 €

Martini (Rouge ou blanc),

Muscat,

Porto (rouge ou blanc),

Suze

5 €

Gin 6 €

Vodka 7 €

Téquila 7€

Kir (cassis, mûres, pêche, framboise, cerise)

5 €

Malibu 6€

Coupe de champagne 10€

Kir royal 11€

BIÈRES

Pression

Pietra bionda, pietra ambré, colomba blanche

25 cl - 5 €

50 cl - 10 €

WHISKY (5 CL)

Jack Daniels, Glenfidish 12ans, Jameson

9€

Nikka

12 €

Chivas 12ans

12 €

Cardhu

10 €

DIGESTIFS (6 CL)

Get (27 ou 31), 7€

Limoncello, Manzana, 7€

Bailey's, Amaretto, Marie Brizard 8€

Calvados, Armagnac, 9€

Garlaban, Poire, liqueur de thym 8€

Vodka Zubrowka 9€

Gin Belle Rive 9€

LA RHUMERIE DE VOTRE RESTAURANT

Guatemala :

Zaccapa, 15€

Botran 12 €

Philipine :

Dom papa Baroko

12 €

Cuba :

Havana Club

10 €

St Martin

Gouverneur

12 €

Rhums "maison" 5€

- Ananas-Passion
- Banane Flambée
- Café-Vanille
- Cerise-Vanille
- Citron vert
- Coco Torréfié
- Combawa
- Hibiscus
- Tagada
- Violette

LES CLASSIQUES 9€

BANANA SPLIT

Banane fruit, une boule de vanille,
une boule de fraise, une boule chocolat,
chantilly, chocolat fondu,
amandes effilées

DAME BLANCHE

3 boules de vanille,
chocolat fondu, chantilly,
amandes effilées

CHOCOLAT LIEGEOIS

2 boules de chocolat, 1 boule de vanille,
chantilly, chocolat fondu,
amandes effilées

CAFE LIEGEOIS

2 boules café, 1 boule de vanille, expresso,
chantilly, amandes effilées

COOKIES DREAM

2 boules de cookies, 1 boule vanille,
sauce caramel beurre salé, chantilly

LES ALCOOLISÉES 9€

COLONEL

3 boules sorbet citron - citron vert
et Vodka (4 cl)

ICEBERG

3 boules menthe

MARTINQUAISE

3 boules rhum raisin
et Rhum (4 cl)

CARIBEENNE

2 boules coco, 1 boule mangue,
cachaça

COMPOSEZ VOS CRÉATIONS GLACÉES

VANILLA DREAM

Vanille,
Bourbon de Madagascar

SWISS CHOCOLATE

Chocolat Suisse

COOKIE & CARAMEL

Cookie,
caramel

STRAWBERRY

Fraise

MACADAMIA DULCE DE LECHE

Macadamia
douceur de lait

CARMELITITA

Caramel

ESPRESSO CROQUANT

Café

TIRAMISU

Parfum Tiramisu

LEMON & LIME

Sorbet citron
et citron vert

MANGO

Sorbet mangue

RASPBERRY

Sorbet Framboise

MACADAMIA DULCE DE LECHE

Macadamia
douceur de lait

MINT CHOCOLATE

Menthe,
chocolat

COCONUT

Noix de coco

PISTACHIO

Pistache

RUM RAISIN

Rhum,
Raisin

MANGO

Sorbet mangue

RASPBERRY

Sorbet Framboise

ABRICOT

Sorbet abricot

PASSION FRUIT & MANGO

Sorbet fruit de la passion
& mangue

SWEET CANDY

Barbe à papa
(Hors gamme Mövenpick)

1 boule : 3,00 €

2 boules : 6,00 €

3 boules : 8,00 €

Supplément chantilly : 1,00 €