

## PRODUITS

## FRUITS & LÉGUMES

## ENTRÉES

## STARTERS

Carpaccio de boeuf | 16€

Frites maison, mesclun, parmesan, pesto, cèpes, basilic

Beef carpaccio served with homemade french fries, parmesiano cheese and lettuce

Salade césar | 17€

Salade, poulet pané, œuf mollet, lardons, croutons, copeaux de parmesan, sauce césar  
Lettuce, soft-boiled egg, parmesiano cheese chunks, pan-fried bacon and fried chicken

Poke bol poulet | 16€

Mélange de céréales, concombre, radis, choux rouge, avocat, carottes rapées, poulet mariné au gingembre confit

Cereal mix, cucumber, radish, red cabbage, avocado, carrots, marinated chicken with candied ginger

Prix TTC, service compris  
Salle climatisée - WIFI



## MENU DU JOUR / DAILY SPECIAL

Seulement en semaine le midi, hors boisson, voir ardoise  
Weekday lunch only, excluding drinks, see the slate

Plat du jour / Daily special | 12,00 €

Plat + dessert du jour / Main + dessert | 16,00 €

Suggestion de la semaine, voir ardoise / Weekly suggestion, see the slate



## Plats / Main course

Carpaccio de boeuf | 16€

Câpres, parmesan, salade, frites maison, huile citronnée, pesto vert, basilic  
Beef carpaccio : capers, parigiano cheese, salad, homemode fries, lemon oil, green pesto, basil

Tartare de boeuf au couteau | 17€

Jaune d'œuf, persil, câpres, cornichons, échalottes, frites maison, mesclun  
Beef tartare : parsil, capers, shallots, egg yolk, served with our french fries and lettuce

Tartare de saumon | 19€

Frites maison, mesclun  
Salmon tartare : french fries and lettuce

Burger du moment | 18€

Steack tartare haché, tomate, frites maison, mesclun et la touche du Chef !  
Burger «du moment» : mixed meat, greens, and the Chef's touch!

Selche à la plancha | 21€

Riz pilaf, julienne de légumes (carotte, courgette, poivron, champignon)  
Pilaf rice, vegetables (carrot, zucchini, pepper, mushroom)

Poulpe à la plancha | 24€

Risotto à l'encre de seiche, poulpe grillé, amande de la mer  
Risotto with squid ink, grilled squid, sea almond

Entrecôte française, local | 25€

350g environ, frites maison, salade  
Simmental beefsteak : grilled, served with our french fries and lettuce

Côte d'agneau des alpilles | 25€

Pommes de terre grenailles, julienne de légumes  
Roasted duck breast : medium grilled, served with tiny potatoes, vegetables

Sauces bleu, poivre vert ou forestière / Extra free sauce for your meat : green pepper, mushrooms or blue cheese

## Menu enfant FOR THE YOUNG ONES

Plat + boisson + boule de glace

Steack haché ou nuggets

Frites maison ou pâtes ou riz

12€

Main + drink + scoop of ice cream

Mixed beefsteak or chicken nuggets  
served with french fries or pasta or rice,  
and a scoop of ice cream for dessert

## À PARTAGER

## TO SHARE



Petit / grande

Planche 3 fromages

14 / 18 €

Cheese board : 3 different cheese, lettuce

Planche charcuterie

14 / 18 €

Hispanic cold meats, lettuce

Planche combinée

20 €

Large size with both cold meats and cheese

Planche Georges

30 €

Charcuterie, fromages, magret ou poulet pané

Cold meats, cheeses, duck breast or breaded chicken

Bon  
appétit !

## Desserts maison Homemade dessert

Crème brûlée

7 €

Crème brûlée

Fondant au chocolat

7 €

Creamy warm chocolate cake, with vanilla ice cream

Tarte du chef

8 €

The Chef's pie : no strawberries in winter !

Café gourmand

8 €

Café gourmand : coffee and 3 tiny desserts

Thé gourmand

9,50 €

The gourmand : same served with our selection of worldwide teas

Dessert du jour

5 €

Voir ardoise / see the slate

Assiette 3 fromages

7 €

Tome de savoie, St Nectaire, Cabécou

Cheese plate