

## ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

frites de panisse, sauce maison : 6 

velouté de brocolis au parmesan  
tuile de lard paysan : 6

tartine de rouget, légumes confits, sauce vierge : 7

chou vert farci aux légumes, vinaigrette acidulée,  
brunoise de pommes : 7 

brochette de kefta de bœuf à la coriandre,  
sauce yaourt au cumin : 8

## BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes pousses, les buns  
artisanaux sont élaborés par le « MOF Claude Villedieu ».  
Supplément bacon : 1€

LE VÉGÉTAL : 13 

bun aux légumes, galette de lentilles corail et carottes, oignons confits, roquette,  
ketchup de betterave

L'ORIGINAL : 14

bun artisanal, bœuf français charolais 180g, livarot AOP, confit d'oignons, sauce barbecue  
maison

LE PHOCÉEN : 14

bun artisanal, dos de cabillaud mariné, patate douce rôtie, mâche, aioli safranée maison

## GRANDES ASSIETTES

CÉSAR REVISITÉE : 13

duo d'endives carmine et chicorée façon César, fourme d'Ambert AOP, filet de poulet fermier, pommes  
confites, noix, croûtons maison, sauce César

BIBIMBAP DE BOEUF : 15

bavette de bœuf marinée à la citronnelle, riz basmati, brocoli, carottes, chou kale, pousses de soja, laitue,  
oignons rouges, œuf  
(disponible en version végétarienne)

SAUMON TERIYAKI : 15

saumon Bomlo mi-cuit, mariné teriyaki, algue wakamé, poêlée de vermicelles aux légumes automnaux

PIÈCE DU BOUCHER : (prix à l'ardoise)

pièce du boucher selon sélection, garniture du moment, sauce du Chef

## DESSERTS

POIRE ROTIE, PAIN D'ÉPICE, GLACE AU MARRON : 5,5

GLACE ARTISANALE « LES GLACIERS MARSEILLAIS » : 5.5

CHEESECAKE AU YUZU, BISCUIT CALISSON, CONFITURE DE PAMPLEMOUSSE : 6

TIRAMISU AUX POMMES, SPECULOOS, CANNELLE : 6

BURGER AU CHOCOLAT, CRÈME DE MASCARPONE, MANDARINES CONFITES, PÉPITES DE CHOCOLAT : 7

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 7

