



ENTRÉES

Seul ou à partager


nems de chèvre frais et oignons caramélisés,
crème de betterave & mûlée de salade – 6 
suggestion accord mets / vin : L'authentique - IGP terre de Camargue vin blanc

gaspacho de poivron rouge et tomate, sorbet basilic &
huile d'olive, herbes fraîches – 6 
suggestion accord mets / vin : L'authentique - IGP terre de Camargue vin blanc

assiette de panisses frites sauce yaourt & cumin – 6 
suggestion accord mets / vin ou bière : L'authentique - IGP terre de Camargue vin blanc ou « Gaby » bière blanche brasserie artisanale Zoumai

émincé de rumsteck cuisson basse température, vinaigrette, tapenade,
copeaux de parmesan, jeunes pousses – 7
suggestion accord mets / vin : L'authentique - IGP terre de Camargue vin rouge

SALADES

LA FREEKEH – 12 
graines de freekeh & chia, coriandre, amandes, olives noires, échalotes, jus de citron,
huile d'olive, herbes fraîches, tapenade, caviar d'aubergines
suggestion accord mets / vin ou bière : L'authentique - IGP terre de Camargue vin rosé ou « Tiboulen » bière blonde brasserie artisanale Zoumai

LA FRANCOTHAÏ – 13 
vermicelles de soja, carotte & concombre émincés, légumes d'été sautés au wok, cacahuètes
grillées, sauce soja, émincé de salade et coriandre
supplément émincé rumsteak – 3
suggestion accord mets / vin ou bière : L'authentique - IGP terre de Camargue vin blanc ou bière I.P.A brasserie artisanale la Minotte

L'ESTIVALE – 14
mélange de jeunes pousses, aubergines & courgettes grillées aux herbes, tomates, féta AOP Bio, olives
noires, aiguillettes de canard poêlées aux épices
suggestion accord mets / vin : Quiétude - Grenache vin blanc

BURGERS

tous nos burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes pousses, le pain burger artisanal est élaboré par la
boulangerie « Hat's »
supplément poitrine fumée – 1,50

L'ORIGINAL – 14
bun artisanal, steak charolais 150g, sauce ketchup moutarde, pickles de cornichon, chutney d'échalotes, Tomme de l'isoard
suggestion accord mets / bières : Bière ambrée brasserie la Minotte ou bière I.P.A brasserie artisanale la Minotte

LE VÉGÉTAL – 13 
bun artisanal, galette de flocon de millet bio et légumes confits panés au panko, Tomette de brebis, compotée d'oignons au
vinaigre, sauce carotte aux épices du sud
suggestion accord mets / vin ou bière : IGP terre de Camargue vin blanc ou Bière blanche brasserie la Minotte

L'AÏOLI BURGER – 15
dos de Loup de "Tamaris" poché, galette de légumes, aïoli & œuf bio dur, crème d'aïoli
suggestion accord mets / vin : Quiétude - Grenache vin Blanc ou L'authentique - IGP terre de Camargue vin rosé

SUGGESTION

CÉSAR REVISITÉE – 14
comme une salade César version chaude, salade romaine rôtie, poulet fermier, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César légère
suggestion accord mets / vin ou bière : Quiétude - Syrah vin rosé ou « Tiboulen » bière blonde brasserie artisanale Zoumai

DESSERTS

assortiment de glaces et sorbets des Marseillais - 1 Boule - 2 / 2 Boules - 4,50 / 3 Boules - 5,50

tiramisu au citron bio et à l'huile d'olive sorbet au thym – 6

carré velouté chocolat & betterave – 6

café ou thé gourmand – 7

autour de la fraise : rôties, poêlées au vinaigre balsamique, en mousse, en salade & glace citron vert – 8



HORAIRES

7 jours/7
de 12h à 14h30
de 19h30 à 22h30

À L'ARDOISE

le midi seulement en semaine

formule : 15,5
entrée / plat ou plat / dessert

formule : 19
entrée / plat / dessert

menu enfant : 10
plat / dessert / boisson