



Au déjeuner

Le Café vous est offert
Du Mardi au Vendredi
(Sauf Férié)

si Entrée + Plat

ou (Entrée +) Plat + Dessert

Formule MENU

Composez votre Menu
à votre guise.

Nous appliquons - **4€** sur
Entrée + Plat + Dessert

Septembre 2026



ENTRÉES

- * Houmos de Lentilles vertes au Cumin **10€**
- * Ratatouille froide, Mozzarella di Buffala & Huile de Basilic du Jardin **11€**
- * Salade de Poulpe et Pâtes au Coulis de Poivron, Poivrons marinés & Chips de Chorizo **12€**

PLATS

- * Aubergines alla Parmigiana (VG) **18€**
- * Cuisse de Poulet fermier aux Olives, Boulgour, Fèves & Courgette rôtie **19€**
- * Tartare de Boeuf au Ras-el-Hanout, Fêta, Raisins secs, Carotte râpée & Oignons frits. **19€** 
- Salade & Pommes de Terre au four
- * Aïoli Provençal servi froid : Dos de Cabillaud, Crevette, Légumes vapeur, Pois-Chiches, Oeuf & Sauce Aïoli (maison, bien sûr !) **25€**
- * Aïoli Végétarien sans poisson servi froid : Légumes vapeur, Pois-Chiches, Oeufs & Sauce Aïoli (maison, bien sûr !) **18€**

DESSERTS

- * Faisselle au Miel de Lavande & Amandes torréfiées **6€**
- * Trio de Fromages affinés  **9€**
- * Fondant au Chocolat Valrhona & Crème anglaise à la Fève Tonka **9€**
- * Le Délicieux Crumble aux Fruits du Moment : Pêche-Lavande ou Quetsches-Cannelle **9€**
- * Les Petits Cannelés au Grand-Marnier façon Baba au Rhum & Ganache à la Vanille **11€** 

Café & Déca & petit financier **2,5€**

Noisette (Expresso + Lait) & petit financier **2,7€**

Grand Crème & petit financier **4€**

Cappuccino & petit financier **4,5€**

Infusion & Thé & petit financier **4€**