



TAPAS

| | |
|-----------------------------|----|
| Panisses | |
| Accras de morue | |
| Brochette de scampi | |
| Tapenade maison | |
| Anchoïade | |
| Poivrons et anchois marinés | |
| Assiette de frites | 5€ |

BOISSONS

| | |
|--------------------------------|-------|
| <u>Apéritifs :</u> | |
| Apéritif anisé - 2 cl | 3,20€ |
| Pastis 51, Casanis, Ricard | |
| <u>Bière pression - 25 cl</u> | |
| | 4€ |
| <u>Vermouths - 6 cl</u> | |
| Martini Rouge, Blanc ou Rosé. | 4€ |
| Muscat, Campari, | |
| Porto, Porto blanc. | |
| Marsala oeuf ou Amande. | |
| <u>Kir - 10 cl</u> | |
| | 7€ |
| Kir royal - 10 cl | 10€ |
| Coupe de champagne | 10€ |
| Verre de vin - 25 cl | 3,20€ |
| <u>Cocktails :</u> | |
| Bellini - 10 cl | 10€ |
| Asti spumante, nectar de pêche | |
| <u>Américano - 10 cl</u> | |
| | 10€ |
| Martini rouge, Campari, | |
| Martini blanc | |
| <u>Negroni - 10cl</u> | |
| | 10€ |
| Martini Rouge, Campari, Gin | |
| <u>Whiskys - 6cl :</u> | |
| Clan Campbell | 6€ |
| Jack Daniel's | 8€ |
| Macallan | 12€ |
| Talisker | 14€ |

Alcools blancs :

| | |
|------------|-------|
| Gin | 6,50€ |
| Vodka, | 6,50€ |
| Tequila, | 6,50€ |
| Rhum blanc | 6,50€ |

Liqueurs - 6cl :

| | |
|---------------|-------|
| Get 27, | 6,20€ |
| Manzana, | 6,20€ |
| Bailey's, | 6,20€ |
| Cointreau, | 6,20€ |
| Limoncello, | 6,20€ |
| Grand Marnier | 6,20€ |

Digestifs - 6cl :

| | |
|-----------------|-------|
| Grappa | 6,20€ |
| Armagnac | 7€ |
| Calvados | 10€ |
| Cognac | 7€ |
| Cognac X.O. | 14€ |
| Marc | 6€ |
| Poire William's | 6€ |
| Rhum brun | 8€ |

Eaux :

| | 50cl | 100cl |
|----------------|-------|-------|
| Plate | 3,50€ | 4,50€ |
| Evian | | |
| Gazeuse | 3,50€ | 4,50€ |
| San Pellegrino | | |
| Orezza | 3,50€ | 5€ |

Boissons chaudes :

| | |
|------------------|-------|
| Café "Costadoro" | 2€ |
| décaféiné | 2€ |
| allongé | 2,50€ |
| Café double | 3,50€ |
| noisette | 2,50€ |
| Cappuccino | 3,50€ |
| Thé, Infusion | 3,70€ |

Softs :

| | |
|-------------------------------|-------|
| Jus de fruits - Pago 20 cl | 3,60€ |
| <u>Soda - 25 cl</u> | |
| Schweppes, Orangina, Limonade | 3€ |
| <u>Soda - 33 cl</u> | |
| Coca, Coca Zero, Coca Light, | 3,60€ |
| Perrier | |
| Sirop | 2€ |





MENU

Entrées

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Salade italienne | 14€ |
| Salade de chèvre chaud | 14€ |
| Aubergines à la parmesane | 15€ |
| Tartare de Daurade | 16€ |
| Moules gratinées | 12€ |
| Carpaccio de Boeuf | 15€ |
| Antipasto del Mare | 18€ |
| Brochettes de S ^t Jacques | 16€ |

Pizzas

| | |
|----------------------------|-----|
| Anchois de la Escala | 12€ |
| Marguerite | 12€ |
| Mezzo-Mezzo | 12€ |
| Mozzarella | 13€ |
| Napolitaine | 13€ |
| Quatre fromages | 13€ |
| Quatre saisons | 13€ |
| Royale | 13€ |
| Parme | 14€ |
| Catalane | 15€ |
| Paysanne | 15€ |
| Chorizo œuf | 15€ |
| Quatre fromages à la panna | 13€ |
| Royale à la panna | 13€ |
| Carbonara | 14€ |
| Truffes roquette | 22€ |

Pâtes

| | |
|--|-----|
| Fagottini Gambas et S ^t Jacques | 18€ |
| Linguines alle Vongole | 20€ |
| Linguines aux Moules | 17€ |
| Tagliolini rossi pomodoro e scampi | 20€ |
| Linguines Marinara | 22€ |
| Penne aux cèpes | 18€ |
| Ravioli carne e pomodoro | 16€ |
| Ravioli artichaut | 16€ |
| Risotto del Mare | 20€ |
| Risotto Gambas et S ^t Jacques | 18€ |
| Farfalle au foie gras | 18€ |

Poissons

| | |
|--|-----|
| Cassérons à la provençale | 20€ |
| Dos de Cabillaud au pesto de roquettes | 20€ |
| Filet de Saumon à l'aneth | 18€ |
| Gambas à la provençale | 22€ |
| Moules marinières | 16€ |
| Filets de Rougets à la provençale | 18€ |

Viandes

| | |
|-----------------------|-----|
| Escalope Milanaise | 18€ |
| Magret de canard | 18€ |
| Saltinbocca | 18€ |
| Entrecôte (220 gr) | 21€ |
| Côte de bœuf (350 gr) | 29€ |

Sauces

| | |
|---|----|
| Cèpes, Foie gras, Poivre noir concassé, Gorgonzola. | 4€ |
|---|----|

Desserts

| | |
|------------------------|-----|
| Coupe de fruits frais | 7€ |
| Tiramisu maison | 8€ |
| Coupe de glaces | 7€ |
| Feuillantine | 8€ |
| Entremet à la pistache | 8€ |
| Café gourmand | 10€ |
| Trio de panna cotta | 8€ |
| Assiette de fromage | 7€ |
| Flan au caramel | 7€ |



CARTE DES VINS

| | 50cl | 75cl |
|--|------|------|
| <u>Côte de Provence (AOC)</u> | | |
| Rouge : | | |
| St André de Figuières cuvée "François" | 17€ | 22€ |
| Rimauresq cuvée "R" | | 34€ |
| Rosé : | | |
| St André de Figuières cuvée "Magali" | 17€ | 22€ |
| Rimauresq cuvée "R" | | 32€ |
| Blanc : | | |
| St André de Figuières cuvée "Valerie" | 17€ | 22€ |
| Domaine de la Croix cuvée "Eloge" | | 32€ |
| <u>Coteau d'Aix en Provence (AOC)</u> | | |
| Rouge : | | |
| Château Calissane | 17€ | 22€ |
| Rosé : | | |
| Château Calissane | 17€ | 22€ |
| Château Pigoudet | | 20€ |
| Blanc : | | |
| Château Calissane | 17€ | 22€ |
| Château Pigoudet | | 20€ |
| <u>Côte du Rhône (AOC)</u> | | |
| Rouge : | | |
| Vaqueyras | | 28€ |
| Visan Grande Réserve | | 25€ |
| Blanc : | | |
| Visan Grande Réserve | | 25€ |
| <u>Palette (AOC)</u> | | |
| Rouge : | | |
| Château Simone | | 55€ |
| Blanc : | | |
| Château Simone | | 49€ |

Bandol (AOC)

Rouge :

Château Pibarnon

54€

Domaine de La Laidière

34€

Rosé :

Château Pibarnon

49€

Domaine de La Laidière

34€

Blanc :

Domaine de La Laidière

34€

Vin de Toscane (D.O.C.G.)

Rouge :

Chianti

22€

Lambrusco (Frizzante)

20€

Sangiovese

24€

Vin de Sicile (D.O.C.G.)

Rouge :

Luma - Nero d'avola

22€

Blanc :

Luma - Grillo

22€

Cassis (AOC)

Rosé :

Domaine Paternel

24€

34€

Blanc :

Domaine Paternel

24€

34€

Champagnes

Mumm Cordon rouge brut

75€

Ruinart Blanc de blanc

120€

Laurent Perrier rosé

115€