

POUR COMMENCER... TO START...

La Boeuf 14 €
CARPACCIO DE BOEUF, COPEAUX DE PARMESAN ET
LÉGUMES CROQUANTS
*Beef carpaccio, parmigiano shavings and
crunchy vegetables*

Les Huîtres 14 €
6 HUITRES DE L'ÉTANG DE THAU
6 oysters from l'Étang de Thau

Le Saumon 12 €
MILLEFEUILLE DE SAUMON GRAVLAX, CRÈME
ACIDULÉE
*Salmon gravlax millefeuille with tanguy
cream*

À SUIVRE... TO BE CONTINUED...

La Volaille 26€
SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE DE POMME DE
TERRE, SAUCE MOUTARDE-MIEL ET LÉGUMES
*Chicken Supreme, Mashed potatoes , Honey-
Mustard sauce and vegetables*

Le Poisson 24 €
MARÉE DU JOUR, RISOTTO CAMARGUAIS, LÉGUMES ET
BEURRE BLANC
*Fish of the day, risotto with local rice from
Camargue vegetables and white butter sauce*

Les Pâtes 22 €
PÂTES AUX PALOURDES, JUS MARINIÈRE AIL-CITRON-PERSIL
*Clam pasta with garlic, lemon and parsley marinade
sauce*

Vins au verre *Glass of wine*

Rosé / Rosé

IGP Pays d'Oc Domaine Le Versant 8 €
Grenaché Rosé

IGP Pays d'Oc Saint-Jean-d'Aumières 8 €
L'arnacoeur

Côtes de Provence Château Minuty 11 €
Rosé & Or

Blanc / White

Pays d'Oc, Mas Neuf 6 €
L'inédit

Picpoul de Pinet 8 €
Domaine des terres blanches

Bourgogne Domaine Laroche 12 €
Chablis 1er cru

Rouge / Red

Pays D'Oc, Domaine Laroche 8 €
Pinot Noir

Gigondas, Gour de Chaule 11 €
1871

AOP Pic-Saint-Loup, Domaine de Mortières 12 €
Mortières

JOSPER GRILL

COEUR D'ENTRECÔTE 37€
Ribeye

SOLE ENTIÈRE SAUVAGE 38€
Whole wild sole

TOUT EN DOUCEUR... / VERY SOTLY...

Le Chocolat 12 €
MOELLEUX CHOCOLAT CAMEL ET
PASSION
*Chocolate, caramel and passion fruit
fondant*

L'Orange 10 €
SOUPE D'ORANGE, GLACE A LA CANELLE
Orange soup with cinnamon ice cream

Le Tiramisù 12 €
TIRAMISU TRADITIONNEL
Traditionnal Tiramisù

