

## Notre Suggestion de Vins et Champagnes au Verre

				12cl
Champagne Blanc	Jacquot			18€
Champagne Rosé	Jacquot			25€
<b>Vins Rosés</b>			12cl	Carafe 50cl
Coteaux De Provence	Domaine Gavoty, « Mélopée »	2015	10€	30€
<b>Vins Blancs</b>				
Coteaux De Provence	Domaine Gavoty, « Mélopée »	2014	10€	30€
Chablis	William Fèvre	2013	14€	45€
<b>Vins Rouges</b>				
Coteaux De Provence	Domaine Gavoty, « Mélopé »	2012	10€	30€
Graves	Château La Garance	2011	13€	40€
Beaune	Domaine Billard, «Les Bons Feuvres»	2015	13€	40 €

## NOS VINS DU MOMENT

75cl

### Vins Rosés de Provence

Côte de Provence	Château Roubine «La Vie en Rose»	2014	50€
Bandol	Domaine Tempier	2014	65€

### Vins Blancs de Provence

Côte de Provence	Château Les Valentines, «Huit La Londe»	2013	65€
Côte de Provence	Clos Saint-Vincent	2014	80€

### Vins Blancs de Bourgogne

Saint-Romain	David Morey	2013	64€
Marsanay	Domaine Charlopin	2011	70€

### Vins Rouges de Provence

Côte de Provence	Château Font du Broc	2010	70€
Bellet	Château de Crémat	2011	75€

### Vins Rouges de Bourgogne

Bourgogne	Geantet Pansiot, Pinot Fin	2013	66€
Marsanay	Domaine Charlopin	2012	70€

### Vins Rouges de Bordeaux

Graves	Château La Garance	2011	45€
Pessac-Léognan	Château Lespault-Martillac	2010	75€

## NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

**Plaisir du déjeuner**, entrée plat ou plat dessert (uniquement servi le midi) 29 €  
*Starter, Main Course or Main course Dessert (only served for lunch)* 29 €

**Retour du Marché**, entrée, plat, dessert 35 €  
*Starter, Main Course, Dessert* 35 €

### ENTRÉES / TO START

Fine crème de Brocolis au Fromage Frais du Pays 16 €  
*Delicate cream of Broccolis served with local soft cheese*

*Ou / Or*

Filets d'Anchois Marinés aux Poivrons Rouges, Pesto de Persil 17 €  
*Filets of Anchovies marinated with red peppers, parsley pesto sauce*

### PLATS / MAIN COURSE

Merlan en Colbert « Beurre demi-sel aux herbes » 20 €  
*Fried Whiting, herbs salted butter*

*Ou / Or*

Suprême de Volaille et Légumes d'hiver en Pot-au-Feu 22 €  
*Poached Chicken breast, winter Vegetables*

### LA NOTE SUCREE / THE SWEET DELIGHT

Ile Flottante à la saveur de Carambar 11 €  
*Floating island flavored with Carambar sweets taste*

*Ou / Or*

Tarte au Citron meringuée, Sablé Breton 11 €  
*Lemon tart served with some cookie from Brittany*

ENTRÉES  
TO START

**La Régalade du Bistrot (au choix du Chef, Chef's choice)**

Entrée / Poisson / Viande / Dessert 49 €

Starter / Fish / Meat / Dessert 49 €

- Sauté gourmand de Sot-l'y-laisse de volaille aux champignons des bois 15 €  
*Sauteed Chicken Oyster, wild Mushrooms*
- Terrine de Foie gras de Chalosse aux Artichauts façon barigoule 16 €  
*Duck terrine, Artichoke cooked in Olive oil and Garlic*
- Céviche de Loup à l'essence de Truffe, fins copeaux de vieux Parmesan 17 €  
*Sea bass ceviche flavored with Truffle oil, thin slices of aged Parmesan cheese*
- Velouté de Poule Faisane, crème de marron torréfiée 18 €  
*Chicken velouté, Chestnut cream*

POISSONS  
FISHES

Filet de Rougets rôtis, fines Ravioles de Cèpes en persillade,  
émulsion de Magret fumé 22 €  
*Red Mulet filets, thin ceps raviolis, smoked Duck flavored*

Coquille Saint-Jacques à la plancha,  
Endives cuites et crues aux saveurs de truffées 26 €  
*Sea Scallops "A la plancha", cooked and raw Endives, Truffle juice*

VIANDES  
MEATS

Cannellonis garnis d'une Daube à la Niçoise,  
Poireaux servis tièdes en vinaigrette 22 €  
*Canellonis stuffed with Beef meat, warm Leeks, vinaigrette sauce,*

L'incontournable Lièvre « A la Royale »  
Pomme de Terre façon dauphinois 39 €  
*The famous Hare "A la Royale", Dauphinois gratin*

SELECTION DE FROMAGES DE SAISON  
SELECTION OF SEASONAL CHEESES

17€

LA NOTE SUCREE  
THE SWEET DELIGHT

Tarte Tropézienne à la saveur de fleur d'oranger <i>Tropezienne tart perfumed with Orange blossom water</i>	12 €
Traditionnel Tatin de saison, fine crème juste fouettée (20 mn) <i>Traditional tarte Tatin, light whipped Cream (20 mn)</i>	12 €
Assiette de fruits cuits et crus comme on l'aime sur la Riviera <i>Cooked and raw Fruits plate as we like in south of France</i>	12 €
Brownie, crémeux Guanaja, tuile croustillante aux fruits secs <i>Dark Guanaja Chocolate Brownie, crunchy dry fruits Tuile</i>	12 €
Café gourmand <i>Assortiment of desserts</i>	16 €

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas  
*We recommende you to order the dessert at the beginning of your meal*