

ENTRÉES

Salade composée: lomo séché, tomates confites, copeaux de parmesan, olives Taggiasche **10€**

6 Huîtres de Bouzigues, Maison "MOLINA" **12€**

Poulpe Roc grillé en salade de légumes à la plancha, agrumes, poivrons et pommes de terre **14€**

Pièce de bœuf marinée façon tataki et légumes croquants **14€**

Carpaccio de Thon rouge de Méditerranée, câpres et aneth **16€**

PLATS

Bar, légumes à la plancha et sauce vierge **20€**

Cœur de faux-filet, pomme de terre grenailles et crème aux herbes **22€**

The Burger de Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, mayonnaise aux herbes **24€**

Lotte à la plancha et légumes fondants, jus d'une soupe de poisson **24€**

FROMAGES

Assiette de fromages des halles sélectionnés par le chef **8€**

DESSERTS

Crèmeux marrons, poire rôti, comme un Mont Blanc **8 €**

Cookie minute, noix de pécan et figue, glace chocolat (10 minutes d'attentes) **8€**

Finger pomme et coing confie, sorbet citron vert gingembre **8€**

Glace du moment **10 €**

Boules de glace et sorbet : 1 boule **3€**, 2 boules **5,50€**, 3 boules **8€** Supplément chantilly **1€**

Menu enfant

Pièce du boucher ou filet de poisson du moment, avec pommes grenailles ou légumes
+ 1 boule de glace

12€