

*Notre chef Jean-Paul Cudennec  
et toute son équipe vous proposent...*

**L'essentiel...**

- La Burrata** 18  
Tomate collection de l'arrière-pays,  
gaspacho aux fraises des bois
- Carpaccio de daurade** 18  
Légumes croquants, citron caviar, sorbet agrumes, Poutargue
- Melon en chiffonnade** 18  
Gelée poivrée au muscat, jambon de Parme, roquette

**Coté mer...**

- Fregola di Sarda** 28  
Cuisiné comme un risotto aux coquillages,  
gambas grillées, émulsion au curry vert
- Fritto misto des Belles Canailles** 24  
Gambas, calamars, Joël, poulpe,  
condiment aïoli/ houmous/ roquette & mesclun
- Le filet de loup de mer vapeur\*** 32  
En feuille de bananier, poulpe grillé,  
mangue/citron/gingembre
- Le poulpe de Méditerranée à la plancha\*** 32  
Jus de tomate gingembre, vierge de citron
- La pêche du jour 'selon arrivage' \*(les 100gr)** 12  
Tout simplement grillée à l'huile des Baux de Provence

**Douceur & gourmandise...**

- Sélection de fromages affinés** 12  
Accompagnée de son mesclun de salade
- La fraise et le basilic** 16  
En tartelette
- Le chocolat et le cassis** 18  
Ganache chocolat Grand Cru, émulsion et sorbet cassis

**Le jardin végétal...**

- Panier de crudités à partager** 18  
Œufs durs, choux fleur, céleri branche, carottes,  
concombre, artichaut poivrade, radis,  
condiments tzatziki / houmous / anchoïade
- Fleur de courgette de l'arrière-pays** 16  
Aubergine fumée, taboulé de quinoa,  
soupe de tomate 'ananas' au thym citron, crumble olive
- Légumes de saison grillés** 16  
Tout simplement, vinaigrette citron à la marjolaine

**Coté terre...**

- César salade** 24  
Salade sucrine, suprême de volailles grillés  
anchois, parmesan, croustillants de bacon
- L' Entrecôte de boeuf\*** 35  
Jus de cuisson, condiment de moutarde violette
- Suprême de volaille jaune\*** 26  
Mariné au yaourt et curcuma, condiment piperade
- \*Les accompagnements à partager**  
Ratatouille aux anchois  
Ecrasée de courgette, pickle de girofle  
Purée de pomme de terre  
Taboulé de quinoa

## *Apéritifs/Sélection de vins au verre du moment*

### **Coupe ou Piscine de Champagne 14cl**

Charles Heidsieck Brut Reserve	19
Charles Heidsieck Rosé Reserve	22
Don Pérignon 2009	38

### **Spritz 14cl**

Pastis 4cl	14
------------	----

### **Rosé 14cl**

Cassis Domaine du Bagnol 2017	8
Bandol Castell Reynoard 2016	7
Coteaux Varois, Domaine La Gayolle,	7
Cuvée Syagria 2017	7

### **Blanc 14cl**

Cassis Bodin 2017	7
Coteaux Varois Domaine La Gayolle	7
Macon Milly Lamartine, Héritiers Comte Lafon	7

### **Rouge 14cl**

Pic Saint-Loup, Domaine Pech-Tort, 2015	7
Côte du Rhone, Petit Ours, Matthieu Barret 2016	7
Châteauneuf du Pape AOC -	
Ch. La Nerthe rouge 2013 Bio	15