

Trouvailles

Des produits bruts livrés chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions.

- COPEAUX DE COMTÉ AOP** 7 €
Vieux comté de la Maison Lavigny dans le Jura, préparé avec du lait de vache Montbéliarde.
- HUÎTRES DE BOUZIGUES N°4 DE HUÎTRE D'OC** 7 €
En direct de l'étang de Thau. Servies par 3, au naturel.
- JÉSUS** 9 €
Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des Aldudes.
- ESCARGOTS EN PERSILLADE** 12 €
Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.
- SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA MAISON MILLAS** .. 10 €
À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacagne dans les hauteurs du Tarn.



Entrées

Histoire de lancer les hostilités.

- ASPERGES BLANCHES AU BBQ** 12 €
Asperges blanches des Alpilles marquées au barbecue, servies avec une sauce gribiche à l'ail des ours.
- ŒUF MAYO** 3 €
Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.
- POIREAUX VINAIGRETTE** 7 €
Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.
- SOUPE À L'OIGNON** 9 €
Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.
- PÂTÉ EN CROÛTE** 12 €
Pâte bien beurrée de la pâtissière, gelée au porto, cochon, mousse de foie de volaille et pistaches.
- FRITURE DE SARDINES** 7 €
Sardines frites, sauce tartare et citron.
- CAILLETES ARDÉCHOISES** 8 €
Mitonnées selon la recette de la grand-mère de notre chef Camille. Comme une terrine de cochon bombée à l'épinard, servie avec sauce yaourt citronnée et jus de viande.

Plat Du Jour

DEMANDE À TON SERVEUR!

Mitonné gaiement selon l'inspi du chef.

Plats

On n'invente rien mais on le fait bien.

- SAUCISSE PURÉE** 14 €
Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.
- BAVETTE DE BŒUF** 19 €
Bœuf français. Servie avec frites maison, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.
- CROQUE-MONSIEUR** 14 €
Pain de mie de chez Pompe, chiffonnade de jambon à l'ancienne, gratiné de comté AOP. Servi avec mesclun. Œuf de madame +1€.
- TARTARE DE BŒUF** 15 €
Relevé à la française, servi avec frites maison.
- VÉGÉ DU MOMENT** 17 €
Soupe au pistou, carottes fanes, navets nouveaux, petits pois, haricots Tarbais, concassé de tomates, pesto aux noisettes et ail des ours.
- PÊCHE DU MOMENT** 19 €
Filet de lieu noir, petits légumes glacés et confits, sauce bagna cauda et salade d'herbes.

Desserts

Foutu pour foutu.

DESSERT DU JOUR

Selon l'humeur de la pâtissière, demande à ton serveur.

- ASSIETTE DE FROMAGES** 10 €
Sélection de fromages de la fromagerie Fil Bleu : Bleu du Queyras et Saint-Nectaire, chutney de potimarron.
- PARIS-BREST** 9 €
Le grand classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.
- PAVLOVA FRAISE-PISTACHE** 10 €
Meringue française, fraises fraîches, ganache montée, coulis et marmelade à la fraise, praliné et concassé de pistaches.
- TARTELETTE À LA RHUBARBE** 9 €
Crème d'amande, confit et ganache montée vanille et rhubarbe pochée.
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 9 €
Chocolat 62%, fleur de sel et tuile chocolat.
- CRÈME BRÛLÉE** 9 €
À la vanille de madagascar.
- FINANCIER AUX AMANDES** 3 €
Pour se maquer avec ton café.



Our Findings

Little gems delivered each week by the best farmers in the region.

- SLICED COMTÉ CHEESE** 7 €
Montbéliarde Cow Cheese from Maison Lavigny made in Jura.
- BOUZIGUES OYSTERS N°4 FROM HUÏTRE D'OC** 7 €
Straight from l'étang de Thau. Served by 3, au naturel.
- JÉSUS** 9 €
Dried artisanal sausage, prepared by Pierre in the heart of the Aldudes.
- ESCARGOTS EN PERSILLADE** 12 €
French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, snail butter. Served by 6.
- TRUFFLED SAUCISSON** 10 €
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.



Starters

Let's get the good things started.

- BBQ WHITE ASPARAGUS** 12 €
Barbecued white asparagus from the Alpilles, served with a wild garlic gribiche sauce.
- FREE-RANGE EGGS WITH MAYO** 3 €
Homemade mayonnaise and chives.
- LEEKS WITH VINAIGRETTE** 7 €
Snacked leeks with homemade mustard vinaigrette. Croutons, roasted hazelnuts and mixed herbes.
- ONION SOUP** 9 €
Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.
- PÂTÉ EN CROÛTE** 12 €
Buttery crust pastry, Port jelly, pig, poultry liver mousse and pistachios.
- FRIED SARDINES** 7 €
Sardines with tartar sauce and lemon.
- CAILLETES ARDÉCHOISES** 8 €
Cooked following the recipe of our chef Camille's grandmother. A sort of french pork and spinach meatball, served with a lemony yoghurt sauce and gravy.

Today's Special

ASK YOUR WAITER!

Cheerfully cooked according to our chefs inspiration.

Mains

Nothing new, but well done.

- SAUSAGE AND MASH** 14 €
Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.
- FLANK BEEF** 19 €
French beef. Served with homemade fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.
- CROQUE-MONSIEUR** 14 €
Pompe sandwich bread, old-fashioned ham chiffonade, PDO Comté cheese gratin. Served with mesclun. Egg on top +1.
- TARTARE** 15 €
Mixed with herbs and spices. Served with homemade fries.
- VEGGIE** 17 €
Pistou soup with carrot tops, new turnips, peas, Tarbais beans, crushed tomatoes, hazelnut pesto and wild garlic.
- CATCH OF THE DAY** 19 €
Fillet of saithe, small glazed and candied vegetables, bagna cauda sauce and herb salad.

Desserts

You only live once.

TODAY'S DESSERTS

According to the mood of the pastry chef, ask your server.

- CHEESE PLATE** 10 €
Selection of cheeses from the Fil Bleu cheese shop : Bleu du Queyras and Saint-Nectaire served with pumpkin chutney.
- PARIS-BREST** 9 €
The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.
- STRAWBERRY AND PISTACHIO PAVLOVA** 10 €
French meringue, fresh strawberries, ganache, coulis and marmalade with strawberry, praline and crushed pistachios.
- RHUBARB TARTLET** 9 €
Almond cream, vanilla ganache and confit and poached rhubarb.
- CHOCOLATE MOUSSE** 9 €
62% Chocolate, fleur de sel and chocolate tuile biscuit.
- CRÈME BRÛLÉE** 9 €
With lots of Madagascar vanilla.
- ALMOND FINANCIER** 3 €
To match your coffee.

