

Trouvailles

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

COPEAUX DE COMTÉ AOP7 €

Vieux comté de la Maison Lavigny dans le Jura, préparé avec du lait de vache Montbéliarde.

HUÎTRES DE BOUZIGUES N°4 DE HUÎTRE D'OC7 €

En direct de l'étang de Thau. Servies par 3, au naturel.

JÉSUS9 €

Un saucisson artisanal de chez artisanal qu'on a mis du temps à dénicher, préparé par Pierre au coeur des Aldudes.

ESCARGOTS EN PERSILLADE12 €

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 BBQ12 €

Asperges blanches des Alpilles marquées au barbecue, servies avec une sauce gribiche à l'ail des ours.

CŒUF MAYO3 €

Cœuf plein air, mayo maison et ciboulette.

POIREAUX VINAIGRETTE7 €

Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torrifiées.

SOUPE À L'OIGNON9 €

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 CROÛTE12 €

Pâte bien beurrée de la pâtissière, gelée au porto, cochon, mousse de foie de volaille et pistaches.

FRITURE DE SARDINES7 €

Sardines frites, sauce tartare et citron.

CAILLETES ARDÉCHOISES8 €

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.

PISSALADIÈRE8 €

Focaccia maison, purée d'oignons à l'anchois, anchois, olives taggiasche, salade frisée.

Les Spécialités

Ce que la maison fait de mieux.

CÔTE DE COCHON AU BBQ

24€ par personne - pour 2 mangeurs

Jus de viande tranché avec une marinère de palourdes de Camargue, gratin dauphinois.

LOUP GRILLÉ AU BBQ

24€ par personne - pour 2 mangeurs

Servi avec riz pilaf et beurre blanc.

Plats

On n'invente rien mais on le fait bien.

SAUCISSE PURÉE14 €

Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.

BAVETTE DE BŒUF19 €

Bœuf français. Servie avec frites maison, sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel.

TARTARE DE BŒUF15 €

Relevé à la française, servi avec frites maison.

VÉGÉ DU MOMENT17 €

Soupe au pistou, carottes fanes, navets nouveaux, petits pois, haricots Tarbais, concassé de tomates, pesto aux noisettes et ail des ours.

PÊCHE DU MOMENT19 €

Filet de lieu noir, petits légumes glacés et confits, sauce bagna cauda et salade d'herbes.

Desserts

Foutu pour foutu.

ASSIETTE DE FROMAGES10 €

Sélection de fromages de la fromagerie Fil Bleu : Bleu du Queyras et Saint-Nectaire, chutney de potimarron.

PARIS-BREST9 €

Le grand classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torrifiées.

PAVLOVA FRAISE-PISTACHE10 €

Meringue française, fraises fraîches, ganache montée, coulis et marmelade à la fraise, praliné et concassé de pistaches.

TARTELETTE À LA RHUBARBE9 €

Crème d'amande, confit et ganache montée vanille et rhubarbe pochée.

MOUSSE AU CHOCOLAT9 €

Chocolat 62%, fleur de sel et tuile chocolat.

CRÈME BRÛLÉE9 €

À la vanille de madagascar.

CRÊPE SUZETTE9 €

Crêpe maison flambée au jus d'orange et cointreau, brunoise d'orange fraîche de Corse, orange confite.



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 HUÎTRE 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.	
PISSALADIÈRE	8 €
Homemade focaccia, onion and anchovy purée, anchovy, taggiasche olives, frisée salad.	

Specialties

What the house does best.

BBQ'D PORK CHOP

24€ per person - for 2 eaters

Sliced meat jus with a marinère of Camargue clams, gratin dauphinois.

BBQ'D SEA BASS

24€ per person - for 2 eaters

Served with rice pilaf and beurre blanc.

Mains

Nothing new, but well done.

SAUSAGE AND MASH

Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.

FLANK BEEF

French beef. Served with homemade fries. You can choose between garlic parsley butter or bearnaise sauce.

TARTARE

Mixed with herbs and spices. Served with homemade fries.

VEGGIE

Pistou soup with carrot tops, new turnips, peas, Tarbais beans, crushed tomatoes, hazelnut pesto and wild garlic.

CATCH OF THE DAY

Fillet of saithe, small glazed and candied vegetables, bagna cauda sauce and herb salad.

Desserts

You only live once.

CHEESE PLATE

Selection of cheeses from the Fil Bleu cheese shop : Bleu du Queyras and Saint-Nectaire served with pumpkin chutney.

PARIS-BREST

The great classic of the house, mousseline, praline flowing and roasted hazelnuts.

STRAWBERRY AND PISTACHIO PAVLOVA

French meringue, fresh strawberries, ganache, coulis and marmalade with strawberry, praline and crushed pistachios.

RHUBARB TARTLET

Almond cream, vanilla ganache and confit and poached rhubarb.

CHOCOLATE MOUSSE

62% Chocolate, fleur de sel and chocolate tuile biscuit.

CRÈME BRÛLÉE

With lots of Madagascar vanilla.

CRÊPE SUZETTE

Homemade crêpe flambéed with orange juice and Cointreau, fresh Corsican orange brunoise, candied oranges.

