

LA CUISINE DU SUD

SOLAIRE & CONVIVIALE

Toutes les trois semaines, découvrez une nouvelle carte, toujours inspirée de la cuisine méditerranéenne, à base de produits frais et de saison.

Du lundi au samedi.
Le dimanche c'est brunch !



MENU

de la Maison

ENTRÉES / 8,5 €

Toutes nos entrées sont déclinables en plats.

CALAMARS FARÇIS À LA SICILIENNE

EFFILOCHÉ DE POULET BAO BUN

SALADE DE TOMATES ANCIENNES ⑤

Poivrons, oignons

PLATS / 17 €

SIGNATURE

GAMBAS FLAMBÉES AU RICARD

Pommes de terre vapeur & jeunes pousses d'épinards

SARDINES GRILLÉES

Sauce harissa maison et pommes grenailles

SOUPE DE POULET COCO CORIANDRE

Riz camarguais

AUBERGINE PARMIGIANA ⑤

Focaccia au thym

⑤ Végétarien

Vous avez des allergies alimentaires ? Faites-le nous savoir !
La liste des allergènes est disponible sur demande.

NOS FORMULES

Entrée - Plat / 24 €

Plat - Fromage/Dessert / 23 €

Entrée - Plat - Fromage/Dessert / 30 €

Supplément de 3 € sur les formules avec
Café Gourmand ou dessert Bricoleurs de Douceurs

DESSERTS

TARTE AUX FIGUES / 7 €

Glace vanille Tarentina

GLACE TARENTINA / 7 €

PARFUM AU CHOIX

Chocolat, fraise ou vanille



DESSERTS BRICOLEURS DE DOUCEURS / 9 €

(+3 € sur la formule)

LE COOKIE DINGLER 2.0

Biscuit cookie noisettes et pépites de chocolat,
ganache au chocolat au lait Jivara 40%, crème
chantilly caramel moelleux cookie dough

ZESTE PRÈS DE MOI

Pâte sucrée, crème d'amandes, crem'adamance
citron jaune, mousse au citron jaune, confit de
calamansi, citrons confits

MARSEILLE-BREST

Pâte à chou, croustillant praliné amande noisette,
noisettes torréfiées, crème légère praliné amande
noisette, praliné pur noisettes

L'ASSIETTE DE FROMAGES / 7 €

CAFÉ GOURMAND / 9 €

(+3 € sur la formule)