

# LE TEMPS D'UN DÉJEUNER

(SYNONyme : PARENTHÈSE GOURMANDE & SOLAIRE)

- 
1. UN INSTANT SUSPENDU, OÙ LES SAVEURS DANSENT SOUS LE SOLEIL DU MIDI
  2. DES PRODUITS FRAIS, CUEILLIS AU BON MOMENT, SUBLIMÉS SANS ARTIFICES
  3. UNE CUISINE QUI SUIT LE RYTHME DES SAISONS, ENTRE GÉNÉROSITÉ ET LÉGÈRETÉ, POUR UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE ET SAVOUREUSE

**Du lundi au vendredi midi uniquement**  
(sous réserve de disponibilité)

**PLAT DU JOUR** *Dish of the day* **14€**

**LA FORMULE** *Set menu* **18€**

**VERRE DE VIN + CAFÉ**  
Includes a glass of wine + coffee

**NOS SUGGESTIONS ...**

*Our suggestions...*



# ENTRÉES

<i>Salade César revisitée avec œuf mollet</i> Caesar salad revisited with soft-boiled egg	17€
<i>Velouté d'épinards, lait de coco délicatement épice</i> Cream of spinach soup with delicately spiced coconut milk	13€
<i>Œie gras maison mi-cuit, poire pochée au vin rouge et toast brioché</i> Homemade semi-cooked foie gras, poached pear in red wine, and brioche	21€
<i>Samoussa de chèvre frais, jeunes pousses et miel</i> Fresh goat cheese samosa with microgreens and honey	17€
<i>Mi-cuit de thon rouge, salade de lentilles du Puy et artichauts</i> Semi-cooked tuna, Puy lentil salad, and artichokes	21€

Prix net et service compris.

# VIANDES

**Tartare de bœuf au couteau, pistache et frites maison** 22€  
Hand-chopped beef tartare with pistachios and homemade fries

**Filet de bœuf sauce poivre et pommes paysannes** 30€  
Beef tenderloin, pepper sauce, and country-style potatoes

**Pastilla d'agneau fondant, tombée d'épinards et légumes de saison** 26€  
Tender lamb chops, spinach and seasonal vegetables

**Smash burger gourmet, cheddar affiné et frites maison** 23€  
Gourmet smash burger, aged cheddar, and homemade fries

**Volaille farcie aux légumes et purée grand-mère** 24€  
Chicken stuffed with vegetables and mashed potatoes

**Suggestion du boucher...**  
Butcher's special...

Prix net et service compris.

# POISSONS

Pêche du jour ...

Catch of the Day ...

Daurade entière rôtie, légumes à la provençale

28€

Whole roasted sea bream, Provençal vegetables

Pavé de saumon, beurre blanc à la livèche et poireaux braisés

22€

Salmon steak, butter sauce with lovage and braised leek

Linguine aux palourdes et son jus réduit

26€

Linguine with clams and reduced jus

## POUR LES VÉGÉTARIENS ET PAS QUE...

Gnocchis moelleux, pesto de pistache et ricotta fraîche

21€

Gnocchi, pistachio pesto, and fresh ricotta

Prix net et service compris.

# MENU ENFANT 14€

Pavé de saumon ou steak haché  
Salmon steak or ground beef steak

Accompagné de purée, pâtes, légumes ou frites  
Served with mashed potatoes, pasta, vegetables or fries

Prix net et service compris.

# LES DESSERTS DU JOUR SONT SIGNÉS

## “LES DÉLICES D'ARISTÉE”

10 €

Demandez à nos serveurs de vous présenter  
notre plateau de desserts

Ask our staff to see our dessert tray

# ASSIETTE DE FROMAGE

Assortiment de fromages

12 €

Assorted cheeses selection

N'hésitez pas à nous demander une boisson chaude ou la carte des digestifs.

Please let us know if you would like a hot drink or the digestif menu.

Prix net et service compris.