

# PLAISIRS



*partagés*

PLAISIRS



LES « PLAISIRS PARTAGÉS » DU CHEF  
ARNAUD DAVIN SONT UNE ODE À LA CULTURE  
MÉDITERRANÉENNE.

ALLIANT AVEC ÉLÉGANCE LA CONVIVIALITÉ  
DES GRANDES TABLES DU SUD ET LE RAFFINEMENT  
DE LA CUISINE FRANÇAISE, LA CARTE DU CHEF  
ARNAUD DAVIN FAIT LA PART BELLE AUX MEILLEURS  
PRODUCTEURS DU BASSIN MÉDITERRANÉEN.

CETTE INVITATION À LA DÉCOUVERTE ET À LA  
CURIOSITÉ EST À L'IMAGE DE NOTRE CHEF,  
UNE CUISINE AUDACIEUSE, RAFFINÉE ET AUTHENTIQUE.

AU GRÉ DE VOS ENVIES, COMMANDEZ, PARTAGEZ,  
DÉGUSTEZ.

VOTRE VOYAGE COMMENCE ICI.

## PLAISIRS



## COCKTAILS

### **UN ÉTÉ AUX FENÊTRES 18€**

*Gin Provençal, Apérol, Triple sec, tonic hibiscus, jus de citron vert*

### **VUE VIEUX-PORT 20€**



*Tequila Cazadores, Curaçao Bleu, sirop d'orgeat, Schweppes Agrumes*  
2€ de votre cocktail est reversé au profit de l'association Pure Ocean.

### **ETINCELLE "SIGNATURE" 22€**

*Jus de citron, sirop de pomme verte, jus d'ananas, gin, limonade,  
liqueur de melon vert*

### **BALADE EN PROVENCE 14€**

*Cocktail sans alcool*

*Jus de fraise, jus de cranberry, coulis de framboise,  
sirop de lavande*

PLAISIRS



**✓ SALADE DE LÉGUMES DE SAISON  
ET SALSA DE PISTACHES 18€**

*Tomates de couleurs et légumes verts au naturel,  
fleur de sel et huile d'olive*

**FINES TRANCHES DE DAURADE ROYALE 21€**

*Marinade à l'orange, salade de fenouil  
et zestes de combava*

**HUÎTRES DE MÉDITERRANÉE  
DE LA MAISON GIOL (Les Tamaris) 21€**

*Crouçons de panisses, huile d'olive, ail noir, échalotes et persil*

**✓ LA BELLE AUBERGINE RÔTIE 22€**

*Brousse parfumée au miso, tombée d'herbes  
fraichement ciselées*

**TARTARE DE BŒUF ANGUS AU BASILIC FRAIS 25€**

*Espuma de roquette, toast de pain de campagne  
et vieux parmesan*

PLAISIRS



**✓ RISOTTO CARNAROLI 29€**

*Medley de légumes verts et tomates confites*

**✓ TATIN DE TOMATES CERISE AU BALSAMIQUE 31€**

*Tapenade d'olives Kalamata et sardine grillée*

**SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE 33€**

*Contisé à l'estragon et garni de légumes en jardinière*

**SASHIMI DE BLACK ANGUS LAQUÉ AU MIEL ET SOJA 35€**

*Bohémienne d'aubergine fumée et crème au poivre rouge de Kampot*

**ROUGET BARBET FARCI 49€**

*Soupe de poissons de roche et pommes de terre au  
safran de pays*

**CARRÉ D'AGNEAU FRANÇAIS 51€**

*Poêlé au romarin, servi avec sa garniture aromatique et  
légumes grillés*

**LE LOUP ENTIER RÔTI 52€**

*Fenouil, tomates, pommes de terre et citron confit*

PLAISIRS



**CRÈME GLACÉE À LA MADELEINE 14€**

*Coulis de confiture de lait et crumble de madeleine*

**BROUSSE DU ROVE 14€**

*Muesli aux graines et miel de garrigue*

**LE RETOUR DU MARCHÉ 15€**

*Sélection de fruits cuisinés comme un clafouti, glace à l'amande*

**PROFITEROLES, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE 15€**

*Sauce chocolat Guanaja*

**FRAISES DE BERRE 16€**

*Infusion à la menthe et sorbet aux herbes*

**L'INSTANT SUCRÉ 18€**

*Déclinaison de petites douceurs*

PLAISIRS



CHAMPAGNES

<b>BARONS DE ROTHSCHILD CUVÉE CONCORDIA</b>	<b>12CL 23€</b>
	<b>75 CL 130€</b>
<b>JOSEPH PERRIER BLANC DE BLANCS</b>	<b>75 CL 163€</b>

*LES BIÈRES*

**NOAM LAGER 34CL 10€**

**CORONA 0.0% 33CL 10€**  
*(sans alcool)*

*LES SOFTS*

**THÉ GLACÉ MAISON 7€**

**LIMONADE BIO 33CL 7€**

*LES DIGESTIFS*

**BRUGAL 1888 18€**

**CHARTREUSE VERTE 18€**

**COGNAC TESSERON LOT 90 20€**

**BOTRAN 18 ANS 32€**

**DROUIN XO 27€**

*LES EAUX*

**CHATELDON IL 10€**

**SAN PELLEGRINO 0.75L 7€**

**VITTEL 0.75L 7€**

## PLAISIRS



	12 cl	75 cl
<b>VINS ROSÉ</b>		
<i>Côtes de Provence Château de Berne "Terre de Berne"</i>	9	52
<i>Côtes de Provence Ultimate Provence</i>	10	58
<i>Côtes de Provence Château Sainte Roseline "Lampe de Méduse"</i>	12	69
<i>Côtes de Provence Maison Sainte Marguerite "Symphonie"</i>		75
<b>VINS BLANCS</b>		
<i>IGP Alpilles Domaine du grand Castellet "Vilon d'Ingres"</i>	9	45
<i>Coteaux d'Aix en Provence Château du Seuil</i>		55
<i>Côtes de Provence Ultimate Provence</i>	10	58
<i>Patrimonio Domaine Orenga De Gaffory</i>	12	69
<i>Côtes de Provence Château Sainte Roseline "Lampe de Méduse"</i>		74
<i>AOP Cassis Domaine du Paternel</i>		85
<i>AOC Bandol Château de Pibarnon</i>		115
<i>AOC La Palette Château Simone</i>		125
<i>AOC Côte de Provence Domaine d'Ott "Clos Mireille"</i>		135
<b>VINS ROUGES</b>		
<i>AOC Côtes du Rhône Villages Plan De Dieu</i>	9	42
<i>IGP Alpilles Domaine du Grand Castellet "Vilon d'Ingres"</i>	10	45
<i>Patrimonio Domaine Orenga de Gaffory</i>	12	69
<i>Côtes de Provence Château Sainte Roseline "Lampe de Méduse"</i>		74
<i>Côtes de Provence Château Roubine</i>		80
<i>AOC Bandol Château de Pibarnon</i>		115
<i>AOC La Palette Château Simone</i>		125