



LES CRÉATIONS 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 !*

# COCKTAILS

## **PASSION DREAM 14€**

*Cocktail sans alcool*

*Jus ananas , jus de litchi , jus de passion , sirop de fraise*

## **ESPRESSO MARTINI 20€**

*Vodka Beluga noble , Espresso, liqueur de café Borghetti*

## **VUE VIEUX-PORT 20€**



*Vodka, Hpnotiq liqueur, curaçao bleu, menthe fraîche,  
citron vert frais, limonade*

*2€ de votre cocktail est reversé au profit de l'association Pure Ocean.*

## **MOJITO 20€**

*Rhum Brugal, jus de citron, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre*

## **ETINCELLE "SIGNATURE" 22€**

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

# PETITES FAIMS À PARTAGER

**SUPIONS À LA PLANCHA,  
PERSILLADE ET PIQUILLOS 12€**  

**PANISSES À LA GRAINE DE FENOUIL,  
AÏOLI SAFRANÉ 9€**  

**POICHICHADE AU MORTIER,  
CUMIN, PAPRIKA FUMÉ ET AIL CONFIT 13€**  

## ENTRÉES

**TERRINE DE FOIE GRAS À LA PISTACHE ET  
AU PORTO BLANC 26€**

*Accompagnée de physalis et de fruits du mendiant*

**TARTARE DE SAUMON À LA BETTERAVE  
ET ÉMIETTÉ DE KING CRAB 26€**  

*Siphon léger coco et citron vert*

**AÏOLI DE LÉGUMES 19€** 

*Et sa rilette de poisson*

**VÉRITABLE SOUPE AU PISTOU 18€**

*Croûtons à l'échalote confite*

*(Servie froide ou chaude, selon votre goût)*

**ŒUF BIO PARFAIT 16€**

*Mousseline de pâtisson à la noisette et crème de poitrine fumée*

# PLATS

**BELLES NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 37€** 

*Risotto au safran, calamar et chorizo, navets caramélisés*

**PIÈCE DE FILET DE BŒUF D'AUBRAC 42€** 

*Jus d'une daube provençale, gâteau de courge et châtaigne,  
petits légumes glacés*

**CŒUR DE RIS DE VEAU RÔTI AU LARD NOIR DE BIGORRE 37€**

*Compotée d'oignons au romarin, crème aux fines herbes,  
mousseline de pomme de terre au siphon*

**PAVÉ DE LOUP CUIT À L'UNILATÉRAL 31€** 

*Mousseline de panais aux graines de vanille, couteaux en coquille,  
vierge pomme, céleri et noix*

**CHOU-FLEUR GRILLÉ AU THYM CITRON 20€** 

*Granola à la courge et graines de fenouil*

**GRATIN DE MACARONI AU PARMESAN 22€**

*Jambon Serrano*

**NOS GARNITURES EN SUPPLÉMENT 6€**

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE DEMI SEL

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

RIZ THAÏ À LA CORIANDRE

# DESSERTS

## **FRAÎCHEUR D'AGRUMES À L'HIBISCUS 12€**

*Glace au yaourt citronné et meringue craquante*

## **LA CRÈME GLACÉE AU PANETTONE 13€**

*Coulis de confiture de lait et croûtons*

## **L'OPÉRA ROCK 12€**

*Crème glacée au café et crème de whisky « Mon Trésor »*

## **L'INSTANT SUCRÉ 16€**

*Déclinaison de petites douceurs*

## **FRUITS DU CHÂTAIGNIER ET POIRE WILLIAMS 12€**

## **A PARTAGER À DEUX**

## **MILLE-FEUILLE À LA VANILLE GRILLÉE 22€**

*Glace à la vanille Bourbon*

 Sans gluten

 Végétarien

 Vegan

# BOISSONS

## LES BIÈRES

<b>NOAM LAGER</b>	<b>34 CL</b>	<b>10€</b>
<b>CORONA 0.0% (SANS ALCOOL)</b>	<b>33 CL</b>	<b>10€</b>
<b>LA CÉSAR - CRÉATION D'UNE RECETTE SPÉCIALE AVEC BLUE COAST</b>	<b>33 CL</b>	<b>12€</b>

## LES EAUX

<b>EVIAN</b>	<b>75 CL</b>	<b>8€</b>
<b>BADOIT</b>	<b>75 CL</b>	<b>8€</b>
<b>CHATELDON</b>	<b>75 CL</b>	<b>10€</b>

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ</b>		<b>6€</b>
<b>NOISETTE</b>		<b>6.5€</b>
<b>CAFÉ LATTE / CAPPUCINO / DOUBLE ESPRESSO</b>		<b>10€</b>

## LES SODAS

<b>COCA-COLA (33CL)</b>	<b>33 CL</b>	<b>9€</b>
<b>COCA-COLA ZÉRO (33CL)</b>	<b>33 CL</b>	<b>9€</b>
<b>SCHWEPES PREMIUM MIXER (25CL)</b>	<b>25 CL</b>	<b>10€</b>
(TONIC / GINGER ALE / GINGER BEER )		
<b>ORANGINA</b>	<b>25 CL</b>	<b>9€</b>

## LES DIGESTIFS

<b>RHUM BRUGAL 1888</b>	<b>4 CL</b>	<b>18€</b>
<b>CHARTREUSE VERTE</b>	<b>4 CL</b>	<b>18€</b>
<b>COGNAC TESSERON LOT 90</b>	<b>4 CL</b>	<b>20€</b>
<b>CALVADOS DROUIN XO</b>	<b>4 CL</b>	<b>27€</b>
<b>RHUM BOTRAN 18 ANS</b>	<b>4 CL</b>	<b>32€</b>

# AU VERRE

## CHAMPAGNES

<i>Barons de Rothschild, Concordia Brut</i>	24€
<i>Deutz, Brut Classic</i>	23€
<i>Deutz, Brut Rosé</i>	28€
<i>Barons de Rothschild, Brut Rosé</i>	36€
<i>Joseph Perrier, Blanc de Blancs</i>	28€

## VINS ROSÉS

<i>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence, Roseblood, 2023</i>	10€
<i>AOC Côtes de Provence, Château d'Esclans "Whispering Angel", 2023</i>	15€
<i>AOC Côtes de Provence, Château Saint-Maur "M", 2022</i>	11€

## VINS BLANCS

<i>AOC Chablis, Joseph Drouhin, Réserve de Vaudon, 2022</i>	14€
<i>AOC Saint-Joseph, Domaine Yves Cuilleron, Chavanay, Lyseras, 2022</i>	14€
<i>AOC Cassis, Clos Sainte Magdeleine, 2023</i>	16€
<i>IGP Île de Beauté, Domaine Yves Leccia, E Croce, 2022</i>	18€
<i>AOC Sancerre, Domaine Pascal Jolivet "Signature", 2023</i>	16€
<i>AOC Sauternes, M. Lynch Prestige, 2020</i>	15€
<i>AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige, 2023</i>	12€

## VINS ROUGES

<i>AOC Bordeaux, Tempo d'Angelus, 2022</i>	16€
<i>AOC Montagne-Saint-Émilion, Domaine Jennifer King, "Terres Rouges", 2019</i>	12€
<i>AOC Crozes-Hermitage, Les Laumes, Delas, 2022</i>	13€
<i>AOP Côtes de Provence, Château Minuty, Prestige, 2022</i>	12€
<i>AOC Givry, Domaine Faiveley, 2022</i>	16€
<i>AOC Pic-Saint-Loup, "Loup du Pic", 2020</i>	11€