



ÉVASION

Cuifinaire





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, Hypnotiq 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*

LES PREMIÈRES SAVEURS

TERRINE DE FOIE GRAS À LA PISTACHE ET PORTO BLANC 25€

Physalis et fruits du mendiant

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

Siphon léger coco citron vert

CÉVICHÉ DE GAMBAS, LECCE DE TIGRÉ 24€

Orange sanguine et croustillant de légumes à la citronnelle

VÉRITABLE SOUPE AU PISTOU 19€ 🌱🌿

Croutons à l'échalote confite

SASHIMI DE BLACK ANGUS LAQUÉ AU MIEL ET SOJA 24€ 🌱

Aubergine chinoise marinée au sésame et crème au poivre

LES EVASIONS GOURMANDES

VOL-AU-VENT DE HOMARD 58€

Bisque crémée au whisky tourbé et fondue de poireaux

CŒUR DE RIS DE VEAU RÔTI 42€

*Compotée d'oignons, purée de pommes de terre aux cèpes,
jus de viande à la baie de Tasmanie*

PAVÉ DE LOUP À L'UNILATÉRAL, ÉTUVÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON 42€

Moules au vin rouge et mousseline de panais

PIÈCE DE FILET DE BŒUF D'AUBRAC 42€

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

AUBERGINE RÔTIE, BROUSSE ET BASILIC FRAIS 24€

Concassé de tomates cerises

GRATIN DE MACARONIS AU PARMESAN 22€

Prosciutto di San Daniele

A PARTAGER À DEUX

LE COQUELET DE NOS FERMES GRILLÉ À LA GRAISSE DE CANARD ET THYM FRAIS 65€

*Brochettes de béatilles au lard de Colonata,
pommes paille et sauce à la diable*

DÉCOUPE DE TURBOT RÔTIE À L'ARRÊTE ET BEURRE SALÉ 91€

Polenta poêlée, fricassée de shitaké et coulis de cresson

NOS GARNITURES EN SUPPLÉMENT 9€

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE DEMI SEL / POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
GRATIN DE MACARONI AU PARMESAN / RIZ THAÏ À LA CORIANDRE

LES DOUCEURS

FRAICHEUR D'AGRUMES À L'HIBISCUS 13€ 

Glace au yaourt citronné et meringue craquante

LA CRÈME GLACÉE AU PANETONE 14€

Coulis de confiture de lait et croûtons

L'OPÉRA ROCK 16€

Crème glacée au café et crème de whisky « Maison Trésor »

FRUIT DU CHÂTAIGNIER ET POIRE WILLIAM 16€

L'INSTANT SUCRÉ 18€

A selection of sweet treats

A PARTAGER À DEUX

LE MILLE-FEUILLE À LA VANILLE GRILLÉE 26€

Glace à la vanille Bourbon

 Sans gluten

 Vegetarien

LES CHAMPAGNES

BARONS DE ROTHSCHILD CUVÉE CONCORDIA	12 CL	23€
	75 CL	130€
	150 CL	270€

BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ	12 CL	28€
	75 CL	170€

BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS	75 CL	210€
--------------------------------------	-------	------

LES BIÈRES

NOAM LAGER	34 CL	10€
------------	-------	-----

CORONA 0.0%	33 CL	10€
-------------	-------	-----

(sans alcool)

LA CÉSAR - CRÉATION D'UNE RECETTE SPÉCIALE AVEC BLUE COAST	33 CL	12€
---	-------	-----

<i>DIGESTIVES</i>	4 CL	<i>LES EAUX</i>	75 CL
-------------------	------	-----------------	-------

RHUM BRUGAL 1888	18€
------------------	-----

CHARTREUSE VERTE	18€
------------------	-----

COGNAC TESSERON LOT 90	20€
------------------------	-----

CALVADOS DROUIN XO	27€
--------------------	-----

RHUM BOTRAN 18 ANS	32€
--------------------	-----

SAN PELLEGRINO	7€
----------------	----

VITTEL	7€
--------	----

CHATELDON	8€
-----------	----

VINS ROSÉS	12CL	75CL	150CL
AOC Côtes de Provence, Château Saint-Maur " M "	10	55	
AOC Côtes de Provence, Château Miraval, 2023	12	61	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty " Prestige ", 2023	13	64	130
AOC Côtes de Provence Rosé " Whispering Angel " 2023	11	59	

VINS BLANCS

AOC Côtes de Provence, Château Saint-Maur "M", 2023	10	55	110
IGP Méditerranée, Domaine d'Estoublon "Rose Blood", 2023	11	58	
AOC Anjou Cheninsolite Domaine Cady, 2023	12	61	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty "Prestige", 2023	13	64	130
AOC Côtes de Provence, Château Miraval, 2023		70	
AOC Corse, Domaine Gentile		90	
AOC Pouilly fumé, Ladoucette		95	
AOC Condrieu Domaine Bott 2021		149	
AOC Saint-Joseph, Coursodon Silice		102	
AOC Crozes Hermitage, Vieilles Vignes Laurent Tardieu		118	
AOC Pouilly Fuissé, Latour, 2022		131	
AOC Puligny Montrachet Domaine Aegerter, 2020		219	

VINS ROUGES

AOC Pic Saint-Loup, Puech Haut "Loup du pic"	13	69	
IGP Bourgogne, Domaine de Valmoissine, 2022		76	
AOC Crozes Hermitage Domaine Délas "Les Launes"	14	72	
AOC Baux de Provence, Château d'Estoublon, 2020	15	82	
AOC Mercurey "La Framboisière" Domaine Faiveley		119	
AOC Savigny Les Beaunes "Les Narbantons"		130	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty "Gabriel", 2020		159	
Pommard 1er Cru, Les Jarolières Domaine de la Pousse d'or		230	