

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 fait la part belle aux meilleurs producteurs
des environs.

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 !

*Chef Arnaud Davin's creations
are an ode to Mediterranean culture.*

*Elegantly combining the conviviality of the great tables of the south and
the refinement of French cuisine,
the menu gives pride of place to the best local producers.*

*This invitation to discovery and curiosity
is a perfect reflection of the chef, expressing himself with a bold, refined
and authentic cuisine.*

According to your desires, order, share, taste.

Your culinary journey starts here!

Prix nets, taxes et services compris. Les paiements en cb et en espèces sont autorisés.
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Merci de vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prices net, taxes and services included. Payments in cb and cash are accepted. Our culinary preparations may contain allergenic products.
Please ask our restaurant manager for details.

COCKTAILS

ETINCELLE "SIGNATURE" 22€ - 20 cl

Gin Roku, jus de citron, sirop de pomme verte, jus d'ananas, limonade, liqueur de melon vert

Roku Gin, lemon juice, green apple syrup, pineapple juice, lemonade, green melon liqueur

ESPRESSO MARTINI 20€ - 12 cl

Vodka Beluga noble, espresso, liqueur de café Borghetti
Beluga noble vodka, espresso, Borghetti coffee liqueur

VUE VIEUX-PORT 20€ - 20 cl

Rhum blanc, Cointreau, Curaçao bleu, jus de litchi, jus d'ananas, sirop de coco

White rum, Cointreau, blue Curaçao, lychee juice, pineapple juice, coconut syrup

2€ de votre cocktail sont reversés au profit de l'association Pure Ocean
€2 from your cocktail are donated to the Pure Ocean association



BIKINI THÉRAPIE 20€ - 9 cl

Vodka Carvia, liqueur de St Germain, jus de litchi, hibiscus
Carvia vodka, St Germain liqueur, lychee juice, hibiscus

PASSION DREAM 14€ - 35 cl

Cocktail sans alcool (alcohol-free)

Jus ananas, jus de litchi, jus de passion, sirop de fraise
Pineapple juice, lychee juice, passion fruit juice, strawberry syrup

À PARTAGER

TO SHARE

SUPIONS À LA PLANCHA, PERSILLADE ET PIQUILLOS 14€

*Pan-seared baby squids,
with parsley-garlic sauce and piquillo peppers*

PANISSES À LA GRAINE DE FENOUIL, AÏOLI SAFRANÉ 10€

*Traditional “Panisse” chickpea fritters,
with fennel seeds and saffron aioli*

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

*Mortar-crushed chickpea spread,
with cumin, smoked paprika and confit garlic*



Provenance des viandes : France, Allemagne et Grande-Bretagne
Meats from France, Germany and UK

ENTRÉES

STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS À LA PISTACHE ET AU PORTO BLANC 27€

Texture de rhubarbe à la vanille

Foie gras terrine with pistachios and white Port wine

Rhubarb and vanilla

CEVICHE DE DAURADE AU LAIT DE COCO ET COMBAVA 21€

Avocat grillé et kumquat

Sea bream ceviche with coconut milk and kaffir lime

Grilled avocado and kumquat

RAVIOLE VAPEUR AU PORC IBÉRIQUE, RICOTTA ET CITRON CONFIT 24€

Crème de petits pois à la menthe

Steamed ravioli with Iberian pork,
ricotta and lemon confit

Green peas cream with fresh mint

VÉRITABLE SOUPE AU PISTOU 18€

Croûtons à l'échalote confite (servie chaude ou froide)

White beans and vegetables minestrone soup

Pesto and confit shallots croutons (served hot or cold)

CARPACCIO DE POULPE MÉDITERRANÉEN AUX AGRUMES ET À LA BAIE DE TASMANIE 19€

Condiment à l'ail confit, herbes fraîches

Mediterranean octopus carpaccio
with citrus and Tasmanian berry

Confit garlic and fresh herbs

PLATS

SIGNATURE DISHES

MI-CUIT DE THON DE MÉDITERRANÉE 33€
Courgette farcie, fricassée d'amandes et caviar de courgettes

Mediterranean tuna mi-cuit
Stuffed zucchini, almond fricassee, and zucchini caviar

PLUMA IBÉRIQUE LAQUAGE MIEL GINGEMBRE 39€
Pommes de terre vitelotte en espuma et cœur d'artichaut

Iberian pluma with honey-ginger glaze
served with vitelotte potatoes espuma and artichoke heart

PAVÉ DE PAGRE AUTOUR DU PETIT POIS 34€
Crème d'épinards et gel de citron

Porgy fish and green pea medley
Spinach cream and lemon jelly

CHOU-FLEUR GRILLÉ À L'ESTRAGON 21€ 
Gremolata de pamplemousses à l'oseille

Roasted cauliflower with tarragon
Grapefruits gremolata with sorrel

FILET DE BŒUF D'AUBRAC DES DRAILLES 45€ 
Légumes grillés, pommes de terre confites et béarnaise à l'ail des ours
Aubrac beef tenderloin from the Drailles
Grilled vegetables, confit potatoes and bearnaise sauce with wild garlic

LINGUINE AUX COQUILLAGES 24€
Jus de coquillages à la sauge
Linguini shellfish and a shellfish juice with sage

NOS GARNITURES EN SUPPLÉMENT 7€
ADDITIONAL TRIMS

Purée de pommes de terre au beurre demi-sel
Poêlée de légumes de saison - Riz Thaï à la coriandre
Mashed potatoes with semi-salted butter
Vegetables medley - oriander flavoured jasmin rice

DESSERTS

DESSERTS

LES FRAISES DE PRINTEMPS 15€

Panacotta aux jeunes pousses de roquettes et crème glacée aux petits pois

Spring strawberries

Pannacotta with young arugula leaves and green peas ice cream

CRÈME GLACÉE À LA GLACE MADELEINE 12€

Coulis de confiture de lait et croustillants

Homemade Madeleine infused ice cream

Dulce de leche coulis and crispy bites

LE CHOCOLAT 15€

Chocolat Cuzco bio du Pérou, caramel au Cognac et glace au gruë de cacao bio

The Chocolate parfait

Organic Cuzco Peru chocolate, Cognac caramel and organic cocoa nib ice cream

L'INSTANT SUCRÉ 15€

Déclinaison de petites douceurs

“L'instant sucré”

Selection of sweet treats

LA PAVLOVA CITRON ET YUZU 14€

Meringue craquante, glace à la mascarpone et berlingot de Carpentras

Lemon and yuzu pavlova

Crispy meringue, mascarpone ice cream and Carpentras candy

A PARTAGER À DEUX

TO SHARE

LE SAINT-HONORÉ 22€

A la vanille bourbon de Madagascar et caramel au beurre salé

Traditional Saint-Honoré

with Madagascar bourbon vanilla and salted caramel

BOISSONS

DRINKS

LES EAUX | WATERS

Evian	75 cl	9€
Badoit	75 cl	9€
Chateldon	75 cl	10€

LES BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné	6€
Noisette	6.5€
Café latte / Cappuccino / Double Espresso / Chocolat chaud	10€
Thés ou infusions	9€

LES SODAS | SOFTS

Coca-Cola	33 cl	9€
Coca-Cola zéro	33 cl	9€
Schweppes premium mixer (<i>Tonic, Ginger ale, Ginger beer</i>)	25 cl	10€
Orangina	25 cl	9€

LES BIÈRES | BEERS

Blue Coast 0.0% sans alcool <i>alcohol-free</i>	33 cl	12€
La César		
- Création signature avec Blue Coast	Bouteille <i>bottle</i>	33 cl 12€
	Pression <i>draft</i>	25 cl 9€
	Pression <i>draft</i>	50 cl 15€

LES DIGESTIFS | DIGESTIVES

Rhum Brugal 1888	4 cl	18€
Chartreuse verte	4 cl	18€
Cognac Tesseron lot 90	4 cl	20€
Calvados drouin xo	4 cl	27€
Rhum botran 18 ans	4 cl	32€

AU VERRE

BY THE GLASS

12 cl

CHAMPAGNES

Barons de Rothschild, Concordia Brut	24€
Barons de Rothschild, Rosé	26€
Barons de Rothschild, Blanc de blancs	28€

VINS ROSÉS

AOC Côtes de Provence, "Whispering Angel", Château d'Esclans, 2023	15€
--	-----

VINS BLANCS

AOC Chablis, "Réserve de Vaudon", Domaine Joseph Drouhin, 2022	15€
AOC Côtes de Provence, "Fantastique", Château Sainte-Marguerite, 2023	15€
AOP Côtes de Provence, "Prestige", Château Minuty, 2023	12€
AOP Sancerre, "Signature", Domaine Pascal Jolivet, 2023	16€
AOC Sauternes, "Prestige", Domaine Michel Lynch, 2020	15€

VINS ROUGES

AOC Bourgogne, "Pinot Noir", Vincent Bachelet, 2022	14€
AOC Montagne-Saint-Émilion, "Terres Rouges", Domaine Jennifer King, 2019	13€
AOC Crozes-Hermitage, "Les Launes", Maison Delas, 2022	13€
AOP Côtes de Provence, "Fantastique", Château Sainte-Marguerite, 2023	15€