

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.*

Let your desires guide you: 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

PETITES FAIMS À PARTAGER

TO SHARE

SUPIONS À LA PLANCHA, PERSILLADE ET PIQUILLOS 15€

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

PANISSES À LA GRAINE DE FENOUIL, AÏOLI SAFRANÉ 15€

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

POICHICHADE AU MORTIER, CUMIN, PAPRIKA FUMÉ ET AIL CONFIT 14€

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



Provenance des viandes : France, Australie et Espagne
Meats from France, Australia and Spain

ENTRÉES

STARTERS

CARPACCIO DE BLACK ANGUS, SALADE DE HARICOTS VERTS À LA PISTACHE ET CRÈME D'ARTICHAUT 24€

Black Angus carpaccio, green bean salad
with pistachios and artichoke cream

CEVICHE DE DAURADE AU LAIT DE COCO ET MANGUE FRAICHE 22€

Avocat grillé

Sea bream ceviche with coconut milk and fresh mango
Grilled avocado

FOIE GRAS GRILLÉ, COMPOTÉE D'OIGNONS AU MIEL DE LAVANDE 23€

Brioche

Grilled foie gras, lavender honey infused onion compote
Brioche

VÉRITABLE SOUPE AU PISTOU 18€

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

White bean and vegetable minestrone soup
confit shallot croutons (served hot or cold)

GASPACHO DE MELON À LA SAMBUCA, CRÉMEUX DE BROUSSE 19€

Feuilles de menthe

Sambuca infused melon gazpacho,
creamy brousse cheese
Mint leaves

PLATS

MAIN COURSES

TERRE

LAND

BASSE CÔTE « CHUCK FLAP » DE BLACK ANGUS 38€

Sauce au poivre et whisky tourbé, ratatouille de légumes rôtis au feu vif

Black Angus Chuck Flap Steak

Peated whisky infused and peppercorn sauce, fire-roasted vegetables ratatouille

CÔTE DE VEAU GRILLÉE, SAUCE AU PORTO ET CHAMPIGNONS DE SAISON 45€

Pommes de terre à l'ail noir et brousse

Grilled Veal Chop, Port wine sauce with seasonal mushrooms

Black garlic, potato and brousse cheese

PLUMA IBÉRIQUE, LAQUAGE MIEL GINGEMBRE 39€

Condiment de prunes fumées, aubergine chinoise au sésame

Iberian Pluma honey and ginger glaze

Smoked plum condiment, chinese eggplant with sesame

MER

SEA

GAMBAS GRILLÉES, BEURRE AU CITRON RÔTI ET ROMARIN 33€

Riz sauté aux amandes et noix de cajou

Grilled tiger prawns, roasted lemon and rosemary butter

Stir-fried rice with almonds and cashew nuts

PAVÉ DE LOUP EN FEUILLE DE FIGUIER 37€

Glaçage au miso, aubergine chinoise au sésame

Seared Sea Bass wrapped in fig leaf

Miso glaze, chinese eggplant with sesame

TENTACULE DE POULPE AU SATAY 36€

Sauce à la cacahuète grillée, mousseline de pommes de terre à l'huile fumée

Satay marinated Octopus tentacle

Grilled peanut sauce, smoked oil potato mousseline

LA MEULE

THE WHEEL OF CHEESE

**FETTUCCHINE AU PARMESAN,
À LA TOMATE RÔTIE ET BASILIC 22€** 

Fettuccine with parmesan, roasted tomato and basil

A PARTAGER

TO SHARE

**CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE,
GARNITURE EN SUPPLÉMENT 19€/100G**

Charolaise rib of beef multiple choice of sides

GARNITURES

EN SUPPLÉMENT 8€

ADD SIDES

POMMES DE TERRE À L'AIL NOIR ET BROUSSE 

Potatoes with black garlic and brousse cheese

AUBERGINE CHINOISE AU SÉSAME 

Chinese eggplant with sesame

RATATOUILLE DE LÉGUMES RÔTIS AU FEU VIF 

Ratatouille of fire-roasted vegetables

RIZ SAUTÉ AUX AMANDES ET NOIX DE CAJOU 

Stir-fried rice with almonds and cashew nuts

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE FUMÉE 

Smoked oil potato mousseline

DESSERTS

DESSERTS

SOUPE DE FRUITS ROUGES À LA VERVEINE 13€

Tuile dentelle et sorbet verveine

Verbena infused red berries soup

Lace tuile and verbena sorbet

CRÈME GLACÉE À LA GLACE MADELEINE MAISON 12€

Coulis de confiture de lait et croustillants

Homemade Madeleine infused ice cream

Dulce de leche coulis and crispy bites

LE CHOCOLAT 15€

Chocolat Pure Origine Ghana, caramel au Cognac et glace au grué de cacao bio

The chocolate parfait

Single-Origin Ghana 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

TO SHARE

LE SAINT-HONORÉ 22€

A la vanille bourbon de Madagascar et caramel au beurre salé

Traditional Saint-Honoré

with Madagascan 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

(Décaféiné possible | Decaffeinated available)

Espresso		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		
- Une 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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink responsibly.

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 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€

VINS ROSÉS

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



Whispering Angel

Créé au Château d'Esclans par Sacha Lichine, ce rosé emblématique incarne la «Renaissance du Rosé». Il est élaboré à partir de raisins d'exception et de cépages nobles issus de partenariats locaux, procurant ainsi les meilleurs jus. La fermentation s'effectue ensuite en cuves inox à température contrôlée. Le rosé Whispering Angel séduit par son nez pur et expressif aux notes d'agrumes et de fruits frais. En bouche, il offre une belle vivacité, une grande fraîcheur et une persistance aromatique remarquable. Un vin tendre, énergique et élégant, à savourer entre 8 et 12°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink responsibly.