

Avec Votre Apéro...À partager...ou pas

Pot Parfait maison (Sans gluten si sans pain) 14 €

Le fameux pâté de campagne de la maison, préparé avec passion et servi à température idéale.

Nems au Poulet 16 €

4 rouleaux croustillants au poulet et légumes parfumés, sauce aigre douce et feuilles de romaine croquantes.

Beignets de fleurs de courgettes, sauce provençale 18 €

6 fleurs de courgettes croustillantes servies avec une sauce douce provençale aux aromates

Croquetas au chorizo iberique, sauce sriracha 18 €

Des croquettes fondantes mais au caractère du chorizo ibérique, avec une mayonnaise subtilement épicée

Tempura de légumes méditerranéenne 20 €

Légumes croquants enrobés d'une pâte aérienne accompagnés d'une sauce tzatziki au fromage frais.

Rillettes aux 2 saumons de la Maison Gayrard 21 €

Rillettes de saumon fumé et de rillettes de saumon cuit

Pépites d'encornets en persillade 24 €

Des calamars tendres et dorés, parfumés d'ail et de persil, servis avec une sauce aïoli maison.

Planche de Charcuterie & Fromage (Sans gluten si sans pain) 30 €

Une sélection généreuse de charcuteries fines et de fromages affinés à partager, parfaite pour débiter le repas.

...Et aussi les Tartines du France

La Pissaladière Maximoise 15 €

Tranche de pain de campagne, oignons, huile d'olive, thym, anchois, olives noires

La Club Sandwich 16 €

Tranches de pain de mie, poulet moelleux, salade sucrine, mayonnaise, tomates confites, œuf dur

L'Italienne 18 €

Tranche de pain de campagne, sauce tomate, jambon de Parme affiné, roquette, billes de mozzarella, pesto

La Croque 20 €

Un croque-monsieur revisité avec pain de campagne, jambon, comté, béchamel et fromage gratiné.

La Provençale 25 €

Tranche de pain de campagne, crème de truffe de saison, copeaux de parmesan et truffes fraîches de saison

Les Entrées

Rouleau de printemps aux crevettes, sauce YumYum 16 €

Souvenir du Vietnam avec un rouleau de printemps composé de crevettes, crudités, pousse de soja, menthe, vermicelle de riz et riz à sushi
(Sans gluten)

Eventail d'avocat au saumon Gravlax maison et focaccia 20 €

Alliance subtile entre fondant, fraîcheur et notes iodées, proposé avec un œuf coulant, vinaigrette aux zestes de citron

Ceviche de daurade à la mangue (Sans gluten) 21 €

Équilibre entre acidité, douceur fruitée et fraîcheur marine avec une vinaigrette à la mangue, crudités et un zeste de poutargue

Foie gras de Canard maison (Sans gluten si sans pain) 26 €

Préparé par nos soins, servi avec une compotée d'oignons caramélisés et des toasts dorés. Un classique intemporel.

Les Salades Gourmandes & Les Bowls

La Quinoa Fraîcheur (Sans gluten) 18 €

Chiffonnade de salade, quinoa aux crudités, vinaigrette, suprême d'agrumes

La Mado, comme une Niçoise (Sans gluten) 21 €

Chiffonnade de salade, œuf dur, anchois, thon, olives, pommes de terre, poivrons confits, tomates, oignons rouges, concombres, radis, fèves de soja

La César « Revisitée » 21 €

Chiffonnade de salade, émincé de poulet croustillant, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois et œuf

La César Saumon Gravlax « Revisitée » 22 €

Chiffonnade de salade, saumon mariné à l'aneth, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, sauce César aux anchois et œuf

La Tomate burrata dans sa tartelette de sarrazin (Sans gluten) 22 €

Hommage aux produits de saison, avec une tartelette en farine de sarrazin, la burrata avec des tomates de saisons et jambon de parme

Végi Bowl (Sans gluten, si sans sauce) 20 €

Radis, riz Japonais à sushi, pousses de soja, concombres, avocat, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits

Chicken Bowl 21 €

Poulet croustillant, riz japonais à sushi, pousses de soja, concombres, avocat, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits

Sashimi Bowl (Sans gluten, si sans sauce) 24 €

Saumon Gravlax, riz japonais à Sushi, pousses de soja, concombres, avocat, tomates cerises, edamame, chou rouge mariné, oignons frits

Les Viandes

Filet de poulet « français », sauce aux morilles 26 €
La cuisson basse température au service de l'onctuosité avec des pommes de terre « Agata » rôties, sauce aux morilles

Paleron de bœuf confit façon tournedos 28 €
Fondant de paleron de bœuf cuit 8 heures par notre équipe, sauce jus corsé de vin rouge, accompagné de pommes de terre « Agata » rôties
(Sans gluten / Gluten free)

Piccata de veau à la milanaise, sauce napolitaine 29 €
L'Italie dans son assiette à défaut de l'avoir au mondial, servie avec linguines, sauce tomate napolitaine et pesto

Sauces froides 3 €
Sauce vierge aux tomates méli-mélo, aïoli, sauce tzatziki, mayonnaise sriracha, mayonnaise mangue curry

Sauces chaudes 4 €
Sauce au poivre, sauce roquefort, sauce provençale, sauce champagne, sauce aux morilles

Les Burgers

Tandoori Burger 23 €
Gourmandise avec un poulet croustillant mariné au tandoori maison, pain doré, mayonnaise mangue-curry, salade fraîche, tomates, frites.

Cheese Burger 24 €
Savourez notre délicieux pain doré avec une viande hachée, salade, tomates, fromage cheddar, sauce maison, frites

Cheese Burger sans gluten 27 €
Authenticité avec notre pain sans gluten et graines de sésame, viande hachée, tomates, salade, cheddar, sauce maison, frites
(Sans gluten / Gluten free)

Gambas Burger 28 €
Voyage exotique, avec steak croustillant « maison » de gambas et crabe, mayonnaise Sriracha, salade, tomates, frites

Chèques non acceptés. Nos prix sont service compris / Please not that we do not accept check. Our price include service.

Merci de nous préciser si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires. Une carte des allergènes est à votre disposition dans notre établissement.
Please let us know if you have any food allergies or intolerances. An allergen list is available in our establishment.

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Les Plats Signatures

Tournedos de poulpe à la plancha, sauce vierge 36 €

Une présentation terrienne pour un habitué des mers, servie avec une ratatouille et des pommes de terre « Agata » aux épices cajun

(Sans gluten / Gluten free)

Brochette de Gambas, sauce à la Provençale 38 €

La générosité et le soleil du sud avec trois gambas rôties, sauce aux aromates, riz sauvage et ratatouille.

(Sans gluten / Gluten free)

Steak de bœuf Wagyu 40 €

L'excellence de la viande : Tagliata de bœuf Wagyu, roquette et copeaux de parmesan, servie avec garniture au choix.

(Sans gluten / Gluten free)

Garnitures Complémentaires

Frites ou linguines ou ratatouille ou salade mixte 6 €

Pommes de terre Agata rôties 6 €

Garnitures Complémentaires Signature 10 €

Frites à la truffe

Linguines à la truffe

Pommes de terre Agata rôties

Les Poissons

Pavé de merlu gratiné à l'aïoli, sauce provençale (Sans gluten) 26 €

Un pavé de merlu délicatement rôti, gratiné d'un aïoli maison, avec sauce tomate aux aromates, pommes de terre « Agata » rôties.

Filets de Dorade rôti au thym (Sans gluten) 29 €

Élégance et finesse pour 2 filets de dorade, sauce vierge de tomates méli-mélo et brisure de fêta, ratatouille maison

Cassolette de filet de St Pierre gratiné, sauce champagne 30 €

Un filet de Saint-Pierre gratiné sous un voile doré, nappé d'une sauce champagne et servi avec un riz sauvage parfumé.

Le Menu des Presque Grands (-12 ans)



13 €

Steak haché ou Fish & chips ou Burger enfant ou Poulet Croustillant

(Accompagné de frites ou pâtes ou ratatouille ou riz)

Et

l'ice-cream enfant ou l'compote ou l'yaourt

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Les Pâtes Fraîches

Lasagne de bœuf

24 €

250g de bœuf se battent avec la tomate, le fromage, sous la pâte à lasagne

Linguines à la mozzarella burrata et pesto

25 €

L'harmonie italienne avec les linguines à la sauce tomate, son pesto et sa mozzarella burrata solitaire

Linguines « alle Vongole »

26 €

Linguines qui capturent des palourdes, des tomates cerises, le tout arbitré par l'ail et le persil

Linguines aux Truffes

29 €

Parce qu'il y aura toujours une truffe à notre table, nos linguines à la crème tartufata et truffes de saison vous attendent

Les Woks

Wok Végétarien aux légumes croquants

22 €

Nouilles chinoises, des légumes multiples, pousses de soja et cacahuètes

Wok au poulet

24 €

Les parfums asiatiques maîtrisés, avec des nouilles chinoises, légumes, pousses de soja et cacahuètes

Wok aux queues de crevettes

24 €

Nouilles chinoises, avec des queues de crevettes, pousses de soja et cacahuètes

Les Carpaccios avec frites

Le Carpaccio de bœuf fumé au bois de hêtre

24 €

Carpaccio de bœuf fumé au bois de hêtre, pesto, huile d'olive, tomates cerises, copeaux de parmesan, avec des frites

Le Carpaccio de poulpe à l'aneth et agrumes (Sans gluten)

24 €

Carpaccio de poulpe fait maison, aneth, vinaigrette aux agrumes, tomates cerises, pousses de roquette, accompagné de frites

Les Tartares avec frites

Tartare de Saumon & avocats (Sans gluten)

25 €

Saumon frais cru finement hachée, guacamole d'avocats, sauce maison et aromates, accompagné de frites

Tartare de Bœuf (Sans gluten)

25 €

Viande fraîche crue finement hachée, ketchup, tabasco, oignons, œuf, câpres, moutarde, sauce Worcester

Tartare de Boeuf façon « Italienne »

26 €

Viande fraîche crue finement hachée, ketchup, tabasco, oignons, câpres, moutarde, sauce Worcester, copeaux de parmesan, pesto, pignons de pin

Les Desserts

Mousse au chocolat	(Sans gluten)	8 €
Tiramisu	(Avec Alcool)	8 €
Tarte du jour		9 €
Fondant au chocolat sans gluten	avec son sorbet fraise (Sans gluten / Gluten free)	10 €
Carpaccio d'ananas et son sorbet citron	(Sans gluten / Gluten free)	11 €
Salade de Fruits Frais	Fresh fruit salad (selon saison) (Sans gluten / Gluten free)	12 €
Pavlova aux fraises		12 €
Baba au Rhum Kougloff		12 €
Café Gourmand		13€

Les Crèmes et Sorbets Glacés

La coupe : 1 boule : 3 € ou 2 boules : 5,5 € ou 3 boules : 8 € (supplément chantilly 2€)

Crèmes glacées : (Sans gluten) Chocolat Noir, Vanille Bourbon de Madagascar, Café avec du café Arabica de Colombie, Caramel fleur de sel, Noix de coco, Rhum-Raisins au rhum des Antilles françaises et des raisins macérés au rhum, Menthe avec des éclats de chocolat, Pistache avec des éclats de pistaches grillées.

Sorbets : (Sans gluten)

Fraise avec des morceaux de fraise, Citron jaune avec des morceaux de citron jaune de Sicile, Ananas avec des morceaux d'ananas confits, Pêche de Méditerranée avec des morceaux de pêche de Méditerranée, Abricot de Méditerranée avec des morceaux d'abricot de Méditerranée

Les Coupes Glacées

Café Liégeois ou Chocolat Liégeois 11 €
Glace au café ou chocolat, café ou sauce chocolat, crème sucrée

Dame Blanche Glace vanille, sauce chaude au chocolat, crème sucrée 11 €

Banana Split Morceaux de bananes, glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, sauce chocolat, crème sucrée 12 €

Fraise Melba (selon saison) Morceaux de fraises, glace vanille, glace fraise, crème sucrée 12 €

La Mentheuse Glace à la Fraise, Glace au chocolat, Crème de menthe 12 €

La Pulpeuse Glace à la Pêche, Glace à l'Ananas, Crème de citron 12 €

La Croqueuse Glace au Caramel fleur de sel, Glace Vanille, Crème de pomme 12 €

Merci de nous préciser si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires. Une carte des allergènes est à votre disposition dans notre établissement.

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER