



LES PLANCHES DE DÉGUSTATION

INDIVIDUELLES OU À PARTAGER. À L'APÉRITIF

LA PROVENÇAU : Assortiment de Produits et spécialités régionales	15.00€
LA BODÉGA : Assortiment de Produits façon espagnole	15.00€
LA CORSICA : Assortiment de Produits façon corse	15.00€
L'ITALIENNE : Assortiment de Produits façon italienne	15.00€

CÔTÉ ENTRÉES

PROFITEROLES DE CHÈVRE sauce tapenade, salade et légumes croquants	14.50€
SALADE LANDAISE : foie gras maison, magret fumé, gésiers de canard et haricots verts	16.50€
CAMEMBERT BRAÎSÉ aux cèpes : charcuterie fine et pommes vapeur	15.50€
TARTARE DE SAUMON ET DE THON SASHIMI : accompagné de julienne de légumes croquants	15.50€
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON À LA TRUFFADE et son chutney de figues	15.50€

CÔTÉ TARTARES

TARTARE CLASSIQUE : Bœuf, câpres, cornichons, oignons, persil, œuf	19.50€
TARTARE THAÏ : Bœuf, Soja, Wasabi, Oignons	19.50€
TARTARE CORSE : Bœuf, oignons, persil, figatelli et brousse, le tout juste snacké à la plancha	19.50€

Nos tartares sont accompagnés de frites et de salade

CÔTÉ VIANDES

MAGRET DE CANARD ENTIER rôti à la ficelle aux cèpes et jus corsé	22.00€
CÔTE DE VEAU première (env 350gr) à la florentine et aux asperges	24.00€
OSSO BUCCO DE VEAU et ses tagliatelle fraîches	21.00€
SOURIS D'AGNEAU jus corsé aux 4 épices, écrasé de pommes de terre	22.00€
ENTRECÔTE (env 250gr) grillée à la plancha	22.00€

Supplément sauce : Roquefort, Poivre, ou Cèpes 5.00€ / Morilles 6.00€

Nos viandes bovines sont d'origine : Charolaise, Salers, Limousine, Simmenthal et l'Agneau est de Nouvelle Zélande et de France (Sisteron)

CÔTÉ SPÉCIALITÉS

DAUBE DE JOUE DE BŒUF cuisson 5 Heures à feu doux, accompagnée de tagliatelle fraîches	19.50€
PIED ET PAQUETS MARSEILLAIS préparés maison et ses pommes de terre fondantes	19.50€

CÔTÉ POISSONS

RISOTTO DE SAINT JACQUES aux morilles, chips de pancetta corse	24.00€
ENCORNET FARCI À LA PROVENCALE et ses tagliolini	22.00€
FILET DE BAR À LA BARIGOULE quenelle de tapenade, jus au pistou	22.00€

CÔTÉ PÂTES FRAÎCHES

GIRASOLI AUX AUBERGINES À LA PARMESANE	17.00€
TAGLIATELLE FRAÎCHES accompagnées de la sauce de votre choix	15.00€
GNOCCHI classiques ou gratinés à l'emmental au feu de bois Accompagnés de la sauce de votre choix	16.00€

Les sauces au choix : Roquefort, Poivre, Morilles, Cèpes ou Tomates

PIZZAS MAISON CUITES AU FEU DE BOIS

► LA SOUS BOIS : girolles, pleurotes, champignons de Paris, jus de daube	15.00€
► LA COURONNE SÉTOISE : supions épicés, tomates, oignons et salade	15.00€
LA VÉGÉTARIENNE : assortiment de légumes cuisinés, emmental	14.00€
LE CALZONE : champignons, jambon, emmental, œuf	15.00€
FROMAGE : emmental	11.00€
ANCHOIS : anchois, sauce tomate	12.00€
MARGARITA : mozzarella, olives	13.00€
FOCACCIA : mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, parmesan, pesto (pizza sans fond tomate, ni crème)	13.50€
CORSICA : emmental, figatelli, brousse, tomates cerises	13.50€
CALABRAISE : emmental, mozzarella, tomates fraîches et persillade	13.50€
ROYALE : champignons, jambon, emmental	13.50€
CAPRINE : emmental, champignons, lardons, fromage de chèvre et miel	14.00€
ARMÉNIENNE : viande hachée, poivrons, menthe (le tout cuisiné), emmental	14.00€
VIVA CALVI : emmental, fromage de chèvre, chorizo, figatelli	14.00€
SAVOYARDE : emmental, lardons, champignons, reblochon, oignons	14.00€
NAPOLITAINE : emmental, mozzarella, tomates fraîches, anchois, câpres	14.50€
PARMESANE : mozzarella, salade mesclun, jambon cru, copeaux de parmesan, tomates cerises, emmental, pesto	14.50€
QUATRE FROMAGES : emmental, fromage de chèvre, mozzarella, roquefort	14.50€
SUPPLÉMENT ŒUF	1.50€
SUPPLÉMENT À EMPORTER	1.50€
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	1.50€

CÔTÉ MENUS

MENU DÉCOUVERTE

35€

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON À LA TRUFFADE

et son chutney de figues

OU

PROFITEROLES DE CHÈVRE

sauce tapenade, salade et légumes croquants

MAGRET DE CANARD ENTIER

rôti à la ficelle aux cèpes et jus corsé

OU

FILET DE BAR À LA BARIGOULE

quenelle de tapenade, jus au pistou

CROQUANT AUX DEUX CHOCOLATS

OU

POIRE VIGNERONNE *et son biscuit aux amandes*

MENU DU PETIT JARDINIER

10€

Pour les bambins de maximum 12 ans

STEAK HACHÉ OU NUGGETS / FRITES OU PIZZA JAMBON FROMAGE

+

JUS D'ORANGE, ANANAS, POMME, SIROP À L'EAU OU COCA COLA

+

GLACE 1 BOULE ou DESSERT DU JOUR

CÔTÉ DESSERTS

TARTE AU CITRON REVISITÉE	6.00€
POIRE VIGNERONNE <i>et son biscuit aux amandes</i>	6.00€
CROQUANT AUX DEUX CHOCOLATS	6.50€
TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRON	6.50€
CRÈME BRÛLÉE <i>façon tatin au calvados</i>	6.50€
CAFÉ GOURMAND : <i>Assortiment de 6 desserts et pâtisseries</i>	9.00€
COUPE DE GLACE 2 BOULES	4.00€
COUPE DE GLACE 3 BOULES	5.80€
PARFUMS DE GLACES : <i>Vanille, Fraîse, Chocolat, Café, Pistache, Caramel au Beurre Salé, Barbe À Papa, Rhum/Raisin, Noix de Coco</i>	
SORBETS : <i>Framboise, Citron, Passion, Pêche de vigne, 3 agrumes</i>	
COUPE COLONEL : <i>3 boules de Citron, 2cl de vodka</i>	8.00€
COUPE PECHERESSE : <i>3 boules de pêche de vigne, 2cl de liqueur de pêche</i>	8.00€
TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS	6.00€
SAINT MARCELLIN IGP	5.50€

Nous vous souhaitons un très agréable repas.