

# Notre formule du déjeuner / Lunch

## entrées

### **Salade végétale des Halles**

Mesclun de jeunes pousses, tomates, avocat et légumes de saison, selon l'arrivage du marché et de la saisonnalité.

*Market garden salad : mixed baby greens with tomatoes, avocado, and seasonal vegetables, selected daily according to market availability.*

*Suggestion vin / Wine recommendation : Côtes de Provence - G de Galoupet*  

16 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 6€)

### **Autour de la truite fumée de Lau-Balagnas**

Trilogie de truite : truite fumée, œufs de truite et rillettes, déclinée autour de ce produit local.

*Trout selection from Lau-Balagnas : A trio of trout. Smoked trout, trout roe, and trout rillettes, showcasing this local specialty.*

*Suggestion vin / Wine recommendation : Côtes de Provence - G de Galoupet*  

19 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 9€)

### **Falafels pain pita**

Falafels croustillants, servis avec un mesclun de salade, pickles d'oignons et pain pita pour une assiette fraîche, parfumée et pleine de caractère.

*Crispy falafels, served with mixed salad leaves, pickled onions and pita bread for a fresh, flavorful dish full of character.*

*Suggestion vin / Wine recommendation : Sancerre - Domaine Serge Laloue* 

12 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 6€)

### **L'assiette de 6 huîtres Fine de Claire N°3 / Platter of 6 oysters**

Tous les jeudis & vendredis / Every Thursday and Friday

*Suggestion vin / Wine recommendation : Chandon Blanc de Blancs - Vin effervescent*

18€

(SUPPLÉMENT  
PENSION 12€)

## plats

### **Entrecôte (220 g)**

Pièce de bœuf tendre et grillée, servie avec des pommes Pont-Neuf.

*Ribeye steak (220 g) : tender grilled beef steak, served with Pont-Neuf potatoes.*

*Suggestion vin / Wine recommendation : Madiran Château Bouscassé - Alain Brumont* 

27 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 12€)

### **Le B chèvre chaud**

Hamburger maison au bœuf, fromage de chèvre fondant, pommes fraîches, marmelade de pickles d'oignons, servi avec des frites rustiques.

*Homemade beef burger with melted goat cheese, fresh apples and pickled onion marmalade, served with rustic fries.*

*Suggestion vin / Wine recommendation : Côtes de Provence - G de Galoupet*  

24 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 9€)

### **Fish and chips**

Filet de cabillaud en pâte croustillante, frit à la perfection, accompagné de généreuses pommes Pont-Neuf.

*Crispy battered cod filet, fried to perfection and served with generous tick-cut Pont-Neuf fries.*

*Suggestion vin / Wine recommendation : Chablis AOP - Domaine Gautheron* 

16 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 9€)

### **Spaghettis basilic tomate**

Spaghettis aux tomates et au basilic, parfumées et généreuses, relevées d'une touche d'huile d'olive pour une assiette fraîche et savoureuse.

*Spaghetti with tomatoes and basil, fragrant and generous, finished with a touch of olive oil for a fresh and flavorful dish.*

*Suggestion vin / Wine recommendation : Pinot Grigio Italie - Cantina Valpantena* 

14 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 10€)

*Tous nos plats sont accompagnés des légumes du jour.  
All our courses are served with the vegetables of the day.*



*Plat végétarien  
Vegetarian dish*

# desserts

## **Assiette de fromage**

Assiette de fromages, sélection du Chef, mettant à l'honneur des produits de caractère et de saison.

*Cheese platter, Chef's selection, featuring seasonal cheeses with distinctive character*

*Suggestion vin / Wine recommendation : AOP Côtes du Rhône- Domaine Clos du Caillou* 🍇

12 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 12€)

## **Assiette de fruits**

Instant de fraîcheur autour de fruits de saison, taillés à la minute et délicatement mis en scène, relevés d'un coulis maison pour une dégustation tout en légèreté et en élégance.

*A refreshing moment built around seasonal fruits, freshly cut and delicately composed, enhanced with a house-made coulis for a light and elegant tasting experience.*

11 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 6€)

## **Nuage aux fruits de saison**

Pavlova croustillante et légère garnie de fruits de saison. Un dessert qui suit le rythme de la nature en évoluant au fil des mois.

*A light, crispy Pavlova topped with seasonal fruit. A dessert that follows the rhythm of nature as it evolves over the months.*

11 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 6€)

## **Baba au rhum**

Baba au rhum, grand classique de la pâtisserie française, délicatement imbibé puis flambé en salle sous vos yeux, offrant un moment à la fois chaleureux, généreux et résolument gourmand.

*Rum baba, a timeless French pastry classic, delicately soaked then flambéed tableside before your eyes, creating a warm, generous and truly indulgent experience.*

13 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 6€)

## **Crêpes Suzette**

Crêpe Suzette, grand classique de la gastronomie française, délicatement flambée en salle pour un moment spectaculaire et gourmand aux notes d'agrumes.

*Crêpe Suzette, an iconic French classic, flambéed tableside for a spectacular and indulgent moment with citrus notes.*

12 €

(SUPPLÉMENT  
PENSION 6€)

## **Café gourmand**

Café accompagné d'un assortiment de mini desserts. Un moment sucré pour les indécis ou les gourmands cherchant une bonne conscience.

*Coffee accompanied by an assortment of mini desserts. A sweet moment for the undecided or for those seeking a touch of indulgence.*

11 €

## **Bulles gourmandes**

Une coupe de Chandon accompagnée de quelques douceurs pâtisseries, invitation à prolonger le plaisir dans une note légère et élégante, entre bulles fines et gourmandise.

*A glass of Chandon accompanied by a selection of sweet treats, inviting you to savour the moment with a light and elegant touch, amidst fine bubbles and indulgent flavours.*

14 €

## **Chocolat ou café liégeois**

Dessert glacé au choix, chocolat ou café garni de chantilly. Un classique intemporel.

*Frozen dessert of your choice, chocolate or coffee topped with whipped cream. A timeless classic.*

11 €