



Il était un poète qui écrivit un livre sur la Provence ;

La cuisine provençale de tradition populaire de René Jouveau
et auquel nous dédions aujourd'hui nos menus.

« *La cuisine provençale est une grande dame qui, par coquetterie supérieure, ne se débarrasse jamais de son tablier.* »



Once upon a time, there was a poet, René Jouveau, who wrote a book about Provence titled,

La cuisine provençale de tradition populaire [Provençal cuisine of popular tradition].
We dedicate all of our menus to the author.

« *Provençal cuisine is like a great lady who, through extreme vanity, never takes her apron off.* »

CARTE DES BOISSONS

Venez vivre un moment où le temps semble suspendre son cours, un havre de paix où l'élégance de nos produits de Provence réjouira vos papilles et votre imagination en vous proposant des créations uniques. De la curiosité naît la passion et nos barmans sauront combler votre esprit curieux.

Une envie différente ou un apéritif sur mesure, laissez-vous guider.

LES COCKTAILS

LA PETITE FRAISE	15€
Vodka, cap mattei rouge, sirop fraise & thym maison, citron vert, bitter orange, Perrier	
LE VIN DU SOIR	15€
Gin Mare, Martini Riserva bitter, Rinquinquin	
REDSNAPPER RR	19€
Oli'gin, jus de tomate, jus de carotte, citron vert, spicy mix	
OLD CUBAN	15€
Rhum Bacardi cuatro, menthe, citron vert, sucre, Angostura bitter, Prosecco	
LE PAMPLEMOUSSE AU SOLEIL	15€
Crème de Mezcal, Cointreau, citron vert, pamplemousse, fleur de sel, bitter orange	
L'AMETHYSTE	19€
Absinthe, St Germain, Liqueur de violette, citron vert, concombre, blanc d'œuf, Prosecco	
EXPRESSO MARTINI RR	19€
Vodka, espresso, liqueur de café, fleur de sel, fève de tonka	
DAÏQUIRI RR	15€
Rhum Plantation Pineapple, liqueur de vanille, citron vert, sirop de sauge & ananas roti, jus d'ananas	
BOULEVARDIER RR	15€
Bulleit Bourbon, liqueur de clémentine, Antica Formula vermouth, Martini Riserva bitter, bitter Orange	
LE FIGALOU	15€
Gin le Poulpe Bleu, liqueur de figue, citron, sirop mûre & basilic	
LAVENDER	19€
Tequila, liqueur de lavande, sirop de framboise, citron vert, tonic hibiscus	
ALMOND BLOODY SOUR	15€
Amaretto Disaronno, orange sanguine, citron, blanc d'œuf, thym citron, Angostura bitter	

LES BIÈRES

RIVIERA BEER :	25cl	33cl	50cl
Blonde	7€	9€	12€
Blanche	7€	9€	12€
IPA	7€	9€	12€

LES APERITIFS

Un jaune	7€
Un p'tit bleu	7€
Rinquinquin	8€
Absenteroux Vermouth	8€
Aperol	8€
Campari	8€
Cap Mattei Blanc	8€
Cap Mattei Rouge	8€
Cynar	8€
Gentiane de Lure	8€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge	8€
Martini Riserva Ambratto	9€
Martini Riserva Rubino	9€
Martini Riserva Bitter	9€
Carpano Antica Formula	12€
Noix de la St Jean	8€
Orange Colombo	8€
Versinthe Blanche	12€
Versinthe La Verte	12€
Versinthe 20ans	12€

GIN

Bombay Sapphire	14€
Star of Bombay	21€
Tanqueray Ten	19€
Hendrick's	17€
Hendrick's Midsummer	26€
Solstice	22€
G'Vine Floraison	17€
Gin Mare	20€
Monkey 47	26€
Gin XII	15€
Le Poulpe Bleu	17€
Citadelle	17€
Oli'gin	22€
Nouaison	22€
Christian Drouin	17€
Fair Gin	19€

VODKA

Grey goose	17€
Ziga Zaga	18€

TEQUILA, MEZCAL

Patron silver	25€
Patron Reposado	29€
Tapatio excellencia	55€
Derrumbes n°3	18€
Del maguey vida	21€
Del maguey Crema de	21€
Mezcal	21€
Bozal Ensamble	27€
RHUM	
Bacardi Anejo Cuatro	14€
Bacardi oakheart	14€
Bacardi Ocho	16€
Botran 15 ans	15€
Botran 18 ans	19€
Coloma 8 ans	16€
Coloma 15 ans	21€
Santa Teresa 1796	25€
Clairin Valval	17€
Clairin Communal	15€
Plantation Pineapple	15€

WHISK(E)Y

Singlar	16€
Aisla Bay	24€
Lagavulin 16 ans	25€
Bulleit bourbon	15€
Bulleit Rye	17€
Dewar's 12 ans	14€
Jameson	13€
Jameson Black Barrel	25€
Johnnie Walker Black	14€
Johnnie Walker Blue	45€
Ben Nevis 10 ans	25€
Benrines 15 ans	35€
Highland park 18 ans	45€
Lagavulin 16 ans	25€
Bulleit bourbon	15€
Bulleit Rye	17€
BRANDY	
Armagnac VSOP	17€
Calvados VSOP	18€
Cognac Otard VS	13€
Cognac Otard VSOP	17€
Cognac Martell	59€

LES LIQUEURS

Liqueur de thym	11€
Liqueur de poire & cognac	11€
Liqueur melon & amande	11€
Liqueur de clémentine corse	15€
Liqueur de citron bergamote	15€
Liqueur de cédrat	11€
Liqueur de verveine & citron	11€
Liqueur de fleur de lavande	11€
Liqueur de fleur de figue	11€
Italicus	14€
St germain	14€
Amaretto Disaronno	10€
Baileys	9€
Chartreuse verte	12€
Cointreau	9€
Grand Marnier	9€

LES COCKTAILS SEUL OU A PARTAGER

LE BELLINI	13€	39€
Purée de pêche, citron vert, cardamome, Beaufort de Venise, Prosecco		
LE PUNCH RR	15€	39€
Rhum Oakheart, clémentine, vanille, citron vert, ananas, passion, poivre, cannelle		
LE SPRITZ DE PROVENCE	15€	39€
Aperol, orange colombo, pamplemousse, Prosecco, Perrier, romarin		
LA SANGRIA ROSE	13€	39€
Vin rosé, Rinquinquin, liqueur de grenade, pêche, fraise, melon, basilic, citron vert, Perrier		

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIR-GIN TONIC	16€
Gin sans alcool, zeste d'orange, baies roses, thym, tonic original	
AU FOND DU JARDIN	11€
Infusion, sureau, sirop fraise & thym, citron vert, tonic poivre rose	
MENTHE AU VERT	11€
Thé matcha, citron, agave, concombre, menthe, ginger beer	
MISTRAL GAGNANT	11€
Thé pamplemousse, purée de pêche, citron vert, cardamome, romarin	
LA LIMONADE FRAICHE	8€
Perrier, sucre, citron vert, menthe	
SAGE COLADA	11€
Ananas, citron vert, sirop sauge & ananas rôti, coco	

LES SOFTS

Evian 1L, Badoit 1L	7€
Evian 33cl	5€
St Georges 1L, Orezza 1L	8€
Perrier 33cl	6€
Coca 33cl, Coca zero 33cl, Orangina 25cl	7€
Schweppes Premium Mixer 20cl :	
Original, Pink Pepper, Hibiscus, Matcha, Ginger Beer, Ginger Ale	8€
Jus de Fruits Bissardon 25cl :	9€
Ananas, Pomme, Pêche, mangue	

LES ENTREES

STARTERS

Les pommes d'amour

Une simple salade de tomates, huile d'olives, basilic et Mozzarella

A simple tomato salad with olive oil, basil and Mozzarella.

19€

Parun courgettes

Crème de courgettes vertes, croûtons, pignons de pins torréfiés et tomme de brebis.

Green zucchini cream with rosemary, croutons, roasted pine nuts and tome cheese shavings.

19€

Ensalado niçoise

Traditionnelle salade niçoise.

Fresh traditional salad from Nice.

20€

Choupin

Soupe de poissons de roches, rouille, croûtons.

Rock fish soup, rouille sauce and garlic bread croutons.

21€

Ensalado crudita

Simple salade de crudités.

A simple vegetarian salad.

14€

La Pissaladière

Olives noires et anchois.

Traditional thin anchovy and black olives pie.

15€



LES PLATS MAIN COURSES

L'aïoli

Les légumes et le poisson.
Vegetables and fish.

28€

L'empereur

Espadon de Monsieur Bardoux à la sauce raito et bohémienne.
Swordfish from our fisherman Olivier Bardoux, local crab sauce and zucchini.

34€

Poupre gresiha

Poulpe grillé à la tomate, bisque à la sarriette.
Grilled octopus, tomato and savory bisque.

28€

Saint-Pierre et fartaio

Saint-Pierre de Méditerranée, fumet torréfié et quelques légumes d'ici.
Mediterranean John Dory, roasted fish fumet and vegetables from the region.

36€

La grillade

Bœuf maturé aux anchois, artichauts poivrade et cébettes.
Dry aged beef with anchovies, artichokes poivrade and spring onions.

38€

La chouïo

Grillade d'agneau, aubergines à l'estrassaire et pois-chiches.
Flame grilled lamb, eggplant with estrassaire sauce and chickpeas.

34€

Galino coupado

De gros morceaux de volaille roussis à la tomate et panisse niçoise.
Large chunks of flamed-seared poultry with tomato and Panisse from Nice

26€

La ratatouille

Légumes en ratatouille et miel de châtaignier.
Provincial ratatouille with chestnut honey.

18€

A PARTAGER / To share :



Le gugarèu

Poisson à la découpe selon l'arrivage, ratatouille au miel de châtaignier, salade verte.
Catch of the day, ratatouille with chestnut honey and green salad.

(56 euros / pers)

L'agnèu

Selle d'agneau, ratatouille au miel de châtaignier, salade verte et jus d'agneau aux herbes.
Saddle of lamb, ratatouille with chestnut honey, green salad and lamb juice with herbs.

(56 euros / pers)

LES DESSERTS

DESSERTS

La faisselle

Aux mûres et gelée au romarin, biscuit sablé.

Faisselle cheese, blackberry coulis, rosemary jelly and shortbread.

12€

Le baba

Aux fraises et marc de Provence.

Strawberry baba and Marc de Provence brandy.

14€

Planche de fromage frais de « La Pastourelle »

Pain de campagne grillé et confiture d'oignons.

Cheeses from « La Pastourelle », grilled country bread and onion jam.

15€

Glas

Assortiment de glaces et sorbets, meringue.

Ice cream and sorbets, meringue.

4€/boule

La Tropicienne

L'authentique tarte « Tropicienne » de chez Micka.

Traditional Tropicienne tart slice.

14€

La tartelette

Aux abricots et basilic, sorbet abricot.

Apricot and basil tart with apricot sorbet.

14€

Le riz au lait

A la pêche et amandes torréfiées en chaud/froid.

Peach milk rice and roasted almonds.

14€



illustrations de Mas-Felipe Delavouët