

LA CARTE

ENTRÉES

SALBUTES, POULPE ET POITRINE DE COCHON 13€

Tacos de maïs frits, poulpe et poitrine de cochon laquée, rouille et condiment d'herbes

SARDINES CROUSTILLANTES 12€

Sardines croustillantes, pesto ail des ours et sauce tartare au satay

SOUPE AU PISTOU 14€

Bouillon corsé, ravioles maisons au parmesan, minestrone de légumes de saison, pistou provençal

TARTARE DE BOEUF 15€

Tartare de boeuf au couteau, truffes, raifort, kadaïf

PLATS

ÉPAULE D'AGNEAU, PISTACHE, PETITS POIS, CERISES 29€

Épaule d'agneau, purée de pistache, petits pois frais, pickels de cerises et menthe

SUPRÊME DE PINTADE, ASPERGES ET AIL NOIR 27€

Suprême de pintade, asperges poêlées, purée d'ail noir, jus de volaille au citron confit et estragon, pickels de radis

BAR À LA GRENOBLOISE 28€

Bar poêlé, coulis de persil, suprême de citron, câpres frites croutons et purée de pommes de terre au beurre fumé

GNOCCHIS DE CAROTTES 26€

Gnocchis de carottes maison, carottes glacées, tapenade, orange, féta, gingembre, jus de carottes à la sauge

DESSERTS

AUTOURS DU CAFÉ 12€

Gavotte au café, gel sambuca, syphon au café et glace vanille et fève de Tonka

FRAISE ET FLEUR D'ORANGER 12€

Sponge cake à la fraise, crème de fraise à la fleur d'oranger, fraises fraîches, sorbet fraise

FROMAGES 12€

Sélection de fromages fermiers, condiment maison

LA CARTE

STARTERS

SALBUTES, OCTOPUS & PORK BELLY **13€**

Fried corn tacos, octopus and glazed pork belly, rouille and herb condiment

CRISPY SARDINES **12€**

Crispy sardines, wild garlic pesto and satay tartare sauce

SOUPE AU PISTOU **14€**

Rich broth, homemade parmesan ravioli, seasonal vegetable minestrone, Provençal pistou

BEEF TARTARE **15€**

Hand-cut beef tartare, truffle, horseradish and crispy kadaïf

MAINS

LAMB BELLY, PISTACHIO, PEAS & CHERRIES **29€**

Lamb belly, pistachio purée, fresh peas, cherry pickles and mint

GUINEA FOWL SUPREME, ASPARAGUS & BLACK GARLIC **27€**

Guinea fowl supreme, pan-fried asparagus, black garlic purée, poultry jus with preserved lemon and tarragon, pickled radish

SEA BASS À LA GRENOBLOISE **28€**

Pan-seared sea bass, parsley coulis, lemon segments, fried capers, croutons and smoked butter mashed potatoes

CARROT GNOCCHI **26€**

Homemade carrot gnocchi, glazed carrots, tapenade, orange, feta, ginger and carrot-sage jus

DESSERTS

COFFEE EXPERIENCE

Coffee gavotte, sambuca gel, coffee espuma and vanilla coffee ice cream **12€**

STRAWBERRY **12€**

Strawberry sponge, strawberry cream with orange blossom, fresh strawberries

CHEESES **12€**

Selection of the Lorgues cheese dairy, condiment compote