

LA CARTE

ENTRÉES

SALBUTES, POULPE ET POITRINE DE COCHON	15€
Tacos de maïs frits, poulpe et poitrine de cochon laquée, rouille et condiment d'herbes	
SARDINES CROUSTILLANTES & AIL DES OURS	14€
Sardines croustillantes, pesto ail des ours et sauce tartare au satay	
SOUPE AU PISTOU 2.0	15€
Bouillon corsé, ravioles maisons au parmesan, minestrone de légumes de saison, pistou provençal	
TARTARE DE BOEUF	16€
Tartare de boeuf au couteau, truffes, raifort, kadaïf	
OMELETTE PROVENÇALE, KETCHUP DE POIVRONS, HARISSA FUMÉE	14€
Omelette moelleuse, ketchup de poivrons maison, relish de poivrons, harissa fumée, condiment basilic et tomates confites	

PLATS

JOUE DE BOEUF CONFITE, POLENTA CRÉMEUSE & AGRÛMES	29€
Joue de bœuf confite, polenta légère au siphon, maïs croustillant, pickles d'oignon, gremolata d'agrumes et jus réduit au vin rouge	
SUPRÊME DE PINTADE, ASPERGES ET AIL NOIR	29€
Suprême de pintade, asperges poêlées, purée d'ail noir, jus de volaille au citron confit et estragon, pickels de radis	
BAR CROUSTILLANT, PETIS POIS & POUTARGUE	29€
bar en croûte de pain, purée de petits pois, menthe, gel de sureau, poutargue et beurre blanc au raifort	
ENCORNETS FARCIS À LA SÉTOISE, RIZ NOIR DE CAMARGUE & PIQUILLOS	29€
Encornets farcis à la sétoise (cochon, citron & estragon), coulis de piquillos, risotto de riz noir de camargue, jus réduit	
GNOCCHIS DE CAROTTES	29€
Gnocchis de carottes maison, carottes glacées, tapenade, orange, féta, gingembre, jus de carottes à la sauge	

DESSERTS

FROMAGES	13€
Sélection de fromages fermiers, condiment maison	
AUTOURS DU CAFÉ	13€
Gavotte au café, gel sambuca, syphon au café et glace vanille et fève de Tonka	
FRAISE ET FLEUR D'ORANGER	13€
Sponge cake à la fraise, crème de fraise à la fleur d'oranger, fraises fraîches, sorbet fraise	
CITRON & BASILIC	13€
lemon curd, breton shortbread, lemon sphere, combava meringue, basil gel & lemon sorbet	

LA CARTE

STARTERS

SALBUTES, OCTOPUS & PORK BELLY	15€
Fried corn tacos, octopus and glazed pork belly, rouille and herb condiment	
CRISPY SARDINES & WILD GARLIC	14€
Crispy sardines, wild garlic pesto and satay tartare sauce	
SOUPE AU PISTOU 2.0	15€
Rich broth, homemade parmesan ravioli, seasonal vegetable minestrone, Provençal pistou	
BEEF TARTARE	16€
Hand-cut beef tartare, truffle, horseradish and crispy kadaïf	
PROVENÇAL OMELETTE, PEPPER KETCHUP & SMOKED HARISSA	14€
Soft omelette, house-made red pepper ketchup, pepper relish, smoked harissa, basil condiment and confit tomatoes	

MAINS

CONFIT BEEF CHEEK, CREAMY POLENTA & CITRUS	29€
slow-braised beef cheek, light siphon polenta, crispy corn, pickled onion, citrus gremolata and reduced red wine jus	
GUINEA FOWL SUPREME, ASPARAGUS & BLACK GARLIC	29€
Guinea fowl supreme, pan-fried asparagus, black garlic purée, poultry jus with preserved lemon and tarragon, pickled radish	
CRISPY CRUSTED SEA BASS, PEAS & BOTTARGA	29€
Sea bass in a bread crust, pea purée, mint, elderflower gel, bottarga and horseradish beurre blanc	
SÈTE-STYLE STUFFED SQUID, BLACK CAMARGUE RICE & PIQUILLO	29€
Stuffed squid "Sétoise style" (pork, lemon & tarragon), piquillo coulis, black camargue rice risotto, reduced jus	
CARROT GNOCCHI	29€
Homemade carrot gnocchi, glazed carrots, tapenade, orange, feta, ginger and carrot-sage jus	

DESSERTS

CHEESES	13€
Selection of the Lorgues cheese dairy, condiment compote	
COFFEE EXPERIENCE	13€
Coffee gavotte, sambuca gel, coffee espuma and vanilla coffee ice cream	
STRAWBERRY	13€
Strawberry sponge, strawberry cream with orange blossom, fresh strawberries	
LEMON & BASIL	13€
lemon curd, breton shortbread, lemon sphere, combava meringue, basil gel & lemon sorbet	