

NOS MENUS

OUR MENUS

MENU DES ALPILLES 35.00-

SPECIAL "ALPILLES" MENU

Clafoutis de courgettes et Chèvre des Alpilles au basilic
Zucchini clafoutis and basil-flavoured Goat Cheese from the Alpilles

Agnolade des Alpilles aux artichauts et pommes Grenaille

Sauteed Alpilles Lamb with Artichokes and Pommes Grenaille

Fromage de chèvre de la fromagerie des Alpilles

Goat Cheese from "La Fromagerie des Alpilles"

Dessert à choisir à la carte

MENU TRUFFES 45.00-

TRUFFLES MENU

Oeuf mayonnaise servi avec une émulsion de pommes de terre et truffe râpée
Eggs served with mayonnaise, potatoes emulsion and truffles

Velouté de petits pois, noix de St Jacques poêlées et truffe râpée

Peas soup served with scallops and truffles

Filet de St Pierre à la vapeur, aligot, asperges vertes et truffe râpée

Steamed fillet of St Pierre served with aligot, green asparagus and truffles

Dessert à choisir à la carte

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

FOR KIDS (UNDER 12 YEARS - OLD) 15.00-

Filet de Colin pané ou Steak Haché et frites

Panied codfish or chopped steak with French fries

Glaces (vanille, chocolat, fraises)

Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry,)

La liste des allergènes de nos plats est disponible sur demande
The list of potential allergenic food is available on request

NOTRE CARTE

SPECIALITES DU BISTROT "BEEF & LOBSTER"

NOS SPECIALITES SONT SERVIES AVEC FRITES ET SALADE

ONGLET DE BOEUF (250G), DEMI-HOMARD (250G)
AU BEURRE D'AGRUMES

OU

BURGER DU BISTROT, DEMI-HOMARD (250G) AU BEURRE D'AGRUMES

39.00-

NOS ENTREES

CLAFOUTIS DE COURGETTES / 12.00-

Clafoutis de courgettes et chèvre des
Alpilles, coulis de tomates et basilic
Zucchini clafoutis and basil-flavoured,
goat cheese from Alpilles

ASPERGES VERTES ET OEUFS MAYO / 17.00- (SUPP MENU 2.00-)

Asperges vertes en vinaigrette, oeuf mayo à la
truffe et copeaux de parmesan
Green asparagus in vinaigrette served with egg
and mayonnaise, truffles and parmesan cheese

GRAVLAX DE SAUMON / 15.00-

Gravlax de saumon servi avec une émulsion de
pommes de terre, pesto de roquette et blinis
Salmon gravlax served with potato emulsion,
rocket salad pesto and blinis

TATAKI DE MAGRET DE CANARD / 14.00-

Tataki de magret de canard, salade thaï à la
mangue et cacahuètes
Duck breast tatki served with a thaï mango and
peanut salad

MENUS DES AMIS

THE FRIENDS' MENU

choix des plats à la carte

1 entrée + 1 plat **33.00-**
Starter + Main

1 entrée + 1 plat + 1 dessert **35.00-**
Starter + Main + Dessert

1 plat + 1 dessert **30.00-**

NOS PLATS

COTE DE BOEUF / 28.00- (SUPP MENU 3.00-)

SAUCE (ROQUEFORT, POIVRE OU
CHAMPIGNONS) / 3.00-

Côte de boeuf à la plancha 400g frites et
salade
Rib of beef 400g served with french fries and
salad

AGNOLADE DES ALPILLES / 24.00-

Sauté d'agneau des Alpilles, coeurs
d'artichauts, pommes grenaille et olives
marinés au vin blanc
Lamb marinated in white wine served with
artichokes and potatoes

FILET DE SAINT PIERRE / 26.00- (SUPP MENU 3.00-)

Filet de St Pierre au citron noir, asperges
vertes et aligot
Steamed fillet of St Pierre served with
asparagus and aligot of potatoes

SUPRÊME DE VOLAILLE / 23.00-

Suprême de volaille en croûte de parmesan,
risotto à la tomate confite et basilic
Chicken supreme in a parmesan crust served
with a risotto with candied tomatoes and
basil

DUO D'ESPADON ET GAMBAS / 24.00-

Duo d'espadon et gambas servi avec un
crumble de légumes provençaux et jus à la
tapenade
Swordfish and gambas served with a crumble
of Provençal vegetables and tapenade sauce

La liste des allergènes de nos plats est disponible sur demande
The list of potential allergenic food is available on request

CÔTÉ BRASSERIE

HORS MENUS



SALADE CÉSAR / 19.00-

Poulet pané, salade, parmesan, oeuf dur et croûtons
paned chicken, eggs, parmesan cheese, toasts

SALADE DE GAMBAS / 21.00-

Salade de gambas et gravlax de saumon, avocat et vinaigrette à la mangue
Prawns and salmon gravlax salad served with avocado and mango vinaigrette

RAVIOLES / 22.00-

Ravioli au pesto, mozzarella et crème de Grana Padano, sauce vierge
Ravioli served with basil sauce, mozzarella cheese and parmesan cream

BURGER DU BDA / 19.00-

Burger classique : Steak, sauce BDA (ketchup, mayo, cognac paprika)

SCARFACE BURGER / 22.00-

Steak, mozzarella, tomates confites et pesto de roquette
possibilité de version végétarienne

TARTARE DE BOEUF / 21.00-

Tartare de boeuf classique servi avec des frites et de la salade

TARTARE DE BOEUF A LA TRUFFE / 25.00-

Tartare de boeuf classique servi avec des lamelles de truffes, des frites et de la salade

La liste des allergènes de nos plats est disponible sur demande
The list of potential allergenic food is available on request

Prix nets service compris en Euros TTC
L'établissement n'accepte pas les chèques

NOS DESSERTS

LA TROPROVENÇALE® Tropezienne
création pâtisseries

**-Maison Gaillardet / 11.00-
(supp menu 2.00-)**

**Le Tiramisu au speculos et cerises
Amarena / 9.00-**

La tarte citron meringuée / 8.00-

Le Baba au Rhum géant / 9.00-

**Le pavlova chocolat fruits
rouges / 9.00-**

**L'assiette de fromages de la
fromagerie des Alpilles / 9.00-**

**Le café gourmand / 12.00-
(Supp menu 3.00-)**

Les glaces

1 boule de glace : 2.50 €

2 boules de glace : 4.50 €

3 boules de glace : 6.00 €

Nos parfums :

Vanille, chocolat, café, rhum/raisin,

Fraise, citron, cassis, poire

**La liste des allergènes de nos plats est disponible sur demande
*The list of potential allergenic food is available on request***

CARTE APRÈS-MIDI

SERVIE ENTRE 14H30 ET 18H30



SALADE CÉSAR / 19.00-

Poulet pané, salade, parmesan, oeuf dur et croûtons
paned chicken, eggs, parmesan cheese, toasts

SALADE DE GAMBAS / 21.00-

Salade de gambas et gravlax de saumon, avocat et
vinaigrette à la mangue
Prawns and salmon gravlax salad served with avocado
and mango vinaigrette

RAVIOLES / 22.00-

Ravioli au pesto, mozzarella et crème de Grana
Padano, sauce vierge
Ravioli served with basil sauce, mozzarella
cheese and parmesan cream

CARPACCIO DE BOEUF / 16.90-

Carpaccio de bœuf, pesto de basilic et copeaux de
parmesan servi avec des frites et de la salade

TARTARE DE BOEUF / 21.00-

Tartare de boeuf classique servi avec des frites et de la
salade

COTE DE BOEUF / 28.00- (SUPP MENU 3.00-) SAUCE (ROQUEFORT, POIVRE OU CHAMPIGNONS) / 3.00-

Côte de boeuf à la plancha 400g frites et salade
Rib of beef 400g served with french fries and salad

La liste des allergènes de nos plats est disponible sur demande
The list of potential allergenic food is available on request

Prix nets service compris en Euros TTC
L'établissement n'accepte pas les chèques