

NOS MENUS

Menu des Alpilles 39.00-

SPECIAL "ALPILLES" MENU

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

Agnolade aux artichauts et pommes Grenaille
Sautéed Lamb with Artichokes and Pommes Grenaille
Fromage de chèvre de la fromagerie des Alpilles

ET

Dessert à choisir à la carte

Menu enfant 15.00-

(jusqu'à 12 ans)
FOR KIDS (under 12 years - old)

Filet de Colin pané ou Steak Haché et frites
Paned 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

Menus des amis

choix des plats à la carte

1 entrée + 1 plat Starter + Main	34.00-
1 entrée + 1 plat + 1 dessert Starter + Main + Dessert	39.00-
1 plat + 1 dessert	32.00-

NOS ENTREES

CLAFOUTIS DE COURGETTES / 12.00-

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

MEDAILLON DE FOIE GRAS MAISON / 23.00. SUP MENU 6.00-

Médailon de foie gras maison aux 4 épices, chutney de Granny Smith et pain toasté
Homemade 4 spices Foie gras medalion, Granny Smith chutney, and toasted bread

SAUMON FUME ARTISANAL / 15.00-

Saumon fumé artisanal de l'Entrepôt du poissonnier servi avec une crème d'œuf à la ciboulette
Artisanal smoked salmon from l'Entrepôt du Poissonnier served with a creamy chive egg sauce

COUTEAUX EN PERSILLADE / 13.00.

Couteaux en persillade et chorizo
Persillade and chorizo Shell knives

GRANDE PLANCHE DES ENTREES / 30.00. HORS MENU

Seul ou à partager
For one or to share

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

NOTRE CARTE

NOS PLATS

AGNOLADE / 25.00-

Sauté d'agneau, coeurs d'artichauts, pommes grenaille et olives
Lamb marinated in white wine served with artichokes and potatoes

COTE DE BOEUF / 30.00- SUPP MENU 8.00-

Sauce au choix (roquefort ou poivre, champignons) / 3.00-
Côte de boeuf à la plancha 450g frites et salade
Rib of beef 450g served with french fries and salad

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU / 29.00- SUP MENU 6 €-

Ris de Veau en panure, accompagné d'une mousseline de pommes de terre, de poires rôties et d'une crème de girolles
Crusty Sweetbreads, served with mousseline potatoes, roasted pears and creamy chanterelles sauce

BLANQUETTE DE POULPE / 26.00-

Poulpe façon "Blanquette", champignons et riz parfumé
Octopus stew "Blanquette" style served with mushrooms and aromatic rice

FILET DE SAINT PIERRE / 27.00-

Filet de Saint-Pierre, Risotto crémeux aux coquillages et jus corsé safrané
John dory fillet, creamy shellfish risotto and rockfish safran sauce

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

Le Tiramisu au speculos et cerises
Amarena / 9.00-

Profiterolle du BDA / 10.00-

Clafoutis aux framboises / 9.00-

Fondant au chocolat maison caramel au beurre salé
/ 9.00-

Le Baba au Rhum géant / 9.00-

Le café gourmand / 12.00-
supp 4€ dans les menus

L'assiette de fromages de la fromagerie
des Alpilles / 10.00-
supp 3€ dans les menus

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

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

NOS PLATS HORS MENUS

SALADE DE FOIE GRAS / 25.00-

Salade de foie gras et croustillant de ris de veau
Foie gras salad and crusty sweetbreads

GNOCCHI SALSA TARTUFA / 24.00-

Gnocchi de pomme de terre salsa tartufa, jambon serrano et
crème de parmesan
Potatoes gnocchi served with salsa tartufa, serrano ham,
parmigiano cream sauce

TARTARE DE BOEUF / 21.00-

Tartare de boeuf préparé, frites et salade
Beef tartare served with french fries and salad

CAMEMBERT ROTI / 25.00-

Camembert rôti servi avec de la charcuterie et des
pommes grenailles
Roasted camembert served with delicatessen and new potatoes

BURGER DE CANARD CONFIT / 24.00-

Burger de canard confit, morbier, miel, sauce au poivre, frites,
salade
Duck confit burger, morbier cheese, honey and pepper sauce served with
french fries and salad

BURGER DU BDA / 19.00-

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

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