

NOS MENUS

Menu des Alpilles 42.00 -

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
Sauteed Lamb with Artichokes and Pommes Grenaille

Fromage de chèvre de la fromagerie des Alpilles
ET

Dessert à choisir à la carte et café

Menu des amis

FRIENDS MENU

ENTREE / PLAT / DESSERT

36.00 -

ENTREE / PLAT

32.00 -

PLAT / DESSERT

30.00 -

Clafoutis de courgettes et chèvre des Alpilles au basilic
Zucchini clafoutis and basil flavoured goat cheese from the Alpilles
ou / or

Plancha de Couteaux en persillade et chorizo grillé
Kniveshell in persillade and grilled chorizo

Magret de canard façon Tajine servi avec de la semoule aux figues rôties
Duck breast Tagine style served with roasted figs semolina
ou / or

Coquilles saint-Jacques au beurre d'agrumes, frites et salade
Scallops with citrus butter, french fries and salad

Tiramisu Café et Speculoos
Coffee and speculoos Tiramisu
ou / or

Tarte pêches verveine
Peach and verbena Tart

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

Glace Smarties
Smarties Ice Cream

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

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

CLAFOUTIS DE COURGETTES / 13.00 -

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

HOUMOUS FETA BASILIC / 16.00 -

Houmous à la féta et au basilic accompagné de jambon cru truffé et focaccia
Feta cheese and basil hummus served with truffled raw ham and focaccia

COUTEAUX EN PERSILLADE / 14.00 -

Plancha de Couteaux en persillade et chorizo grillé
Knives shell in persillade with grilled chorizo

GASPACHO DE TOMATE GLACÉ / 14.00 -

Gaspacho de tomate glacé, brunoise de pastèque et melon, et mozzarella
Tomatoe gazpacho, watermelon and melon brunoise, and mozzarella

PLANCHE DE CHARCUTRIES / 23.00 -

Seul ou à partager
For one or to share

NOS GRANDES SALADES

SALADE CESAR / 21.00 -

Poulet croustillant aux céréales, œuf, parmesan et croutons
Crispy cereals chicken, egg, parmiggiano cheese and croutons

ASSIETTE FRAICHEUR / 24.00 -

Salade rafraichissante de melon, pastèque, avocat, mozzarella et jambon cru
Refreshing salad of melon, watermelon, avocado, mozzarella cheese and raw ham

NOTRE CARTE

NOS PLATS

AGNOLADE / 27.00 -

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

FILET DE BOEUF / 32.00 -

Sauce au choix (roquefort ou poivre, champignons)

Médailon de Filet de boeuf à la plancha 250g, frites
et salade

Plancha Beef filet medalion 250g, french fries and salad

MAGRET DE CANARD / 29.00 -

Magret de canard façon Tajine servi avec de la semoule aux figues
rôties

Duck breast Tagine style served with roasted figs semolina

PLANCHA D'ESPADON / 29.00 -

Espadon à la plancha servi avec une mousseline de pommes de terre
à l'huile d'olive et au citron

Plancha swordfish served with olive oil and lemon flavoured potatoes puree

COQUILLES SAINT JACQUES / 27.00 -

Coquilles Saint-Jacques au beurre d'agrumes et piment d'Espelette,
frites et salade

Scallops in citrus butter sauce, french fries and salad

SOLE MEUNIERE / 35.00 -

Sole à la plancha (350 gr), beurre citronné et pommes grenailles

Plancha Sole (350 gr), lemon butter sauce and new potatoes

ENCORNETS / 28.00 -

Encornets sauce Américaine servis avec un risotto crémeux aux
épices Tandoori

Squids Américaine served with Tandoori spices creamy risotto

NOTRE CARTE

NOS DESSERTS

Le Tiramisu au Speculoos et cerises Amarena / 9.00 -

Speculoos and Amarena cherries Tiramisu

Profiterolles / 9.00 -

Profiteroles

Tarte aux pêches et à la verveine / 9.00 -

Peach and verbena Tart

Fondant au chocolat et caramel beurre salé / 10.00 -

Chocolate and salted butter toffee fondant

Le Baba au Rhum géant / 9.00 -

Giant Rum Baba

Carpaccio d'ananas et sorbet au citron / 9.00 -

Pineapple carpaccio and lemon sorbet

Fromage de chèvre de la fromagerie des Alpilles / 7.50 -

Goat Cheese from La Fromagerie des Alpilles

Le café gourmand / 12.00 -

Gourmet coffee

Le champagne gourmand / 18.00 -

Gourmet champagne

Hors Menu des Alpilles / Off Alpilles menu

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...framboise...citron...
coco...caramel salé...menthe/chocolat

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*

CARTE BRASSERIE

RAVIOLI AU PESTO ET MOZZARELLA / 24.00-

Ravioli au pesto et à la mozzarella, crème de parmesan
Pesto and mozzarella ravioli, parmiggiano cheese cream

CARPACCIO DE BOEUF A LA TRUFFE / 24.00-

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes, frites et salade
Beef carpaccio served with truffle oil, fries and salad

TARTARE DE BOEUF / 21.00-

Tartare de boeuf traditionnel, frites et salade
Seasoned Beef tartare, french fries and salad

TARTARE A LA TRUFFE / 28.00-

Tartare de boeuf préparé à la truffe d'été, servi avec
frites et salade
Summer truffle beef tartare, served with french fries and salad

BURGER AU CANARD / 24.00-

Burger de magret de canard, mayonnaise curry, frites et
salade
Duck breast burger, curry mayonnaise, served with french fries and
salad

BURGER DU BDA / 19.00-

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

CARTE APRÈS MIDI

SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA / 19.00-

Salade de tomates coeur de boeuf et mozzarella di buffala
Beef tomato and mozzarella di buffala salad

SALADE CÉSAR / 21.00-

Poulet pané, salade, parmesan, oeuf dur et croûtons
Breaded chicken, boiled egg, parmesan cheese, croutons

RAVIOLI AU PESTO ET MOZZARELLA / 24.00-

Ravioli au pesto et à la mozzarella, crème de parmesan
Pesto and mozzarella ravioli, parmiggiano cheese cream

FILET DE BOEUF / 32.00-

Sauce au choix (roquefort ou poivre, champignons)
Médailon de Filet de bœuf à la plancha 250g, frites et
salade
Beef filet medalion 250g served with french fries and salad

CARPACCIO DE BOEUF A LA TRUFFE / 24.00-

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes, frites et salade
Beef carpaccio served with truffle oil, fries and salad

TARTARE DE BOEUF / 21.00-

Tartare de boeuf servi avec des frites et de la salade
Beef tartare served with fries and salad

BURGER DU BDA / 19.00-

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

COQUILLES SAINT JACQUES / 27.00-

Coquilles Saint-Jacques au beurre d'agrumes et piment
d'Espelette, frites et salade
Scallops in citrus butter sauce, french fries and salad