

# NOTRE CARTE

## NOS ENTRÉES

### CLAFOUTIS DE COURGETTES / 11.00 -

Clafoutis de courgettes et chèvre, coulis de tomate au basilic  
Zucchini and goat cheese clafoutis served with tomato  
and basil coulis

### DAHL DE LENTILLES CORAIL / 15.00 -

Mijoté de lentilles corail à l'Indienne  
Red lentils Indian style stew

### LA TARTINE DU BDA / 18.00 -

Pain suédois, guacamole, Gravelax de saumon et oeufparfait  
Swedish bread, guacamole, salmon Gravelax, perfect egg

### GASPACHO DE MELON / 13.00 -

Gaspacho de melon servi avec un croustillant de féta et  
jambon cru

Melon gaspacho served with feta cheese croustillant and  
cured ham

# NOTRE CARTE

## NOS PLATS

### GARDIANE DE TAUREAU / 26.00 -

Gardiane de taureau maison et riz de Camargue  
Homemade bull stew "Gardiane" and Camargue rice

### ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL / 35.00 -

Sauce au choix (roquefort ou poivre ou figatelli)

Entrecôte de bœuf ≈ 300 gr, frites et salade  
Rib steack of Beef ≈ 300 gr, french fries and salad

### MAGRET DE CANARD / 24.00 -

Magret de canard, polenta croustillante et piperade  
Duck breast, crunchy polenta and peppers Piperade

### CÔTE DE COCHON / 23.00 -

Côte de cochon, ratatouille et jus au romarin  
Pork rib, ratatouille and rosemary juice

### CRUDO DE SAUMON / 26.00 -

Saumon cru, chou blanc, cacahuètes et coriandre  
Raw salmon, white cabbage, peanuts and coriander

### LINGUINE AUX GAMBAS / 26.00 -

Linguine aux gambas  
Prawns linguine

### COQUILLES SAINT JACQUES / 21.00 -

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

\*Poissons selon arrivage

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

# CARTE BRASSERIE

## TOMATES MOZZARELLA / 19.00-

Tomates anciennes et mozzarella  
Heirloom tomatoes and mozzarella cheese

## SALADE CESAR / 23.00-

Salade, croustillant de Poulet, Grana Padano, œuf, croûtons  
et sauce César maison

Salade, crispy chicken, Grana Padano cheese, egg, croutons and  
homemade Cesar sauce

## TARTARE DE BOEUF / 20.00-

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

## TARTARE DE BOEUF A L'HUILE DE TRUFFE D'ETE / 22.00-

Tartare de boeuf à l'huile de Truffe d'été, servi avec  
frites et salade

Summer truffle beef tartare, served with french fries and  
salad

## BURGER DE POULET KATSU/ 21.00-

Burger de poulet Katsu, légumes croquants servi avec  
frites et salade

Katsu chicken Burger, crunchy vegetables served with french  
fries and salad

## BURGER DU BDA / 20.00-

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

Classic beef Burger : steak, cheddar, BDA sauce (ketchup,  
mayonnaise, paprika)

# NOTRE CARTE

## NOS DESSERTS

Le Tiramisu maison au Speculoos et cerises Amarena / 10.00 -

Homemade Speculoos and Amarena cherries Tiramisu

Carpaccio d'ananas et boule de glace vanille / 10.00 -

Pineapple Carpaccio and Vanilla ice cream

Tarte au citron meringuée maison / 12.00 -

Homemade Lemon meringue Pie

Fondant au chocolat et caramel beurre salé maison / 10.00 -

Homemade Chocolate and salted butter toffee fondant

Baba au rhum géant / 11.00

Giant rum Baba

Fromage de chèvre cendré des Alpilles / 8.50 -

Ash coated Goat Cheese from 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 olergenic food is available on request

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

# NOS MENUS

## Menu des amis

### FRIENDS MENU

ENTREE / PLAT / DESSERT  
37.00 -

ENTREE / PLAT  
33.00 -

PLAT / DESSERT  
33.00 -

Clafoutis de courgettes et chèvre, coulis de tomates et basilic

Zucchini clafoutis and basil flavoured goat cheese

ou / or

Mijoté de lentilles corail à l'Indienne

Red lentils Indian style stew

ou / or

Gaspacho de melon servi avec un croustillant de féta et jambon cru

Melon gaspacho served with feta cheese croustillant and cured ham

---

Magret de canard, polenta croustillante et piperade

Duck breast, crunchy polenta and peppers Piperade

ou / or

Côte de cochon, ratatouille et jus au romarin

Pork rib, ratatouille and rosemary juice

ou / or

Coquilles saint-Jacques au beurre d'agrumes, frites et salade

Scallops with citrus butter, french fries and salad

---

Le Tiramisu maison au Speculoos et cerises Amarena

Homemade Speculoos and Amarena cherries Tiramisu

ou / or

Carpaccio d'ananas et boule de glace vanille

Pineapple Carpaccio and Vanilla ice cream

ou / or

Fondant maison au chocolat et caramel beurre salé

Homemade Chocolate and salted butter toffee fondant

---

## 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