

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES

CLAFOUTIS DE COURGETTES / 10.00 -

CLAFOUTIS DE COURGETTESET CHEVRE ?COULIS DE
TOMATEAU BASILIC
ZUCCHINI CLAFOUTIS SERVED WITH TOMATO SAULCE AND
BASILIC FLAVOURED GOAT CHEESE

CARPACCIO DE DORADE / 12.00 -

Carpaccio de dorade marinée à la verveine et aux
pamplemousses roses
Seabream carpaccio marinated with verbena and pink pomelo

ASPERGES VERTES MIMOSA / 14.00 -

Asperges vertes, Mimosa d'œuf façon Gribiche et Guanciale grillée
Green asparagus, deviled egg "Gribiche" style and Guanciale

COQUILLAGES À LA CRÈME PERSILLÉE/ 15.00 -

Tellines, Couteaux et Palourdes à la crème persillée
Tellins, knivesshells and clams in parsley cream

COQUILLAGES AVEC FRITES ET SALADE / 22.00 -

Coquillages à la crème persillée servis avec frites et salade
Parley cream Shellfish served with french fries and salad

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

NOTRE CARTE

NOS PLATS

GARDIANE DE TAUREAU / 23.00 -

Gardiane de taureau "twistée" aux agrumes et Croquettes de riz safrané

Citrus twisted Bull stew "Gardiane" and saffron rice croquettes

COTE DE BOEUF / 32.00 -

Sauce au choix (roquefort ou poivre, champignons)

Cote de bœuf ≈ 400 gr, frites et salade

Prime rib of Beef ≈ 400 gr, french fries and salad

RAVIOLE OUVERTE D'AGNEAU CONFIT / 25.00 -

Raviole ouverte d'Agneau confit, légumes printaniers et jus au thym

Open ravioli stuffed with Lamb confit, spring vegetables and thyme juice

FILETS DE CAILLE AUX ASPERGES VERTES / 26.00 -

Filets de caille aux asperges vertes, risotto crémeux à la Mimolette et jus au miel

Quail filets with green asparagus, Mimolette cheese creamy Risotto and honey juice

PARILLADE DE LA MER / 32.00 -

Parillade de la mer*, asperges vertes, pommes grenailles et beurre blanc aux crustacés

Grilled fish "Parillade", grenailles potatoes and seafood beurre blanc

COQUILLES SAINT JACQUES / 24.00 -

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

Scallops in citrus butter sauce, french fries and salad

POULPE GRILLE / 25.00 -

Poulpe grillé, mousseline de pommes de terre au curry Créole et huile vierge à la Mangue

Grilled Octopus, Creole curry potatoe mousseline and mango virgin oil

*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

SALADE DE PRINTEMPS / 17.00-

Salade d'asperges vertes, pommes, tomates confites, petits pois, et Burratina, vinaigrette à l'huile truffe d'été
Salad with green asparagus, apples, candied tomatoes, green peas, and Burratina cheese, summer truffle oil vinaigrette

SALADE CESAR DE LA MER / 19.00-

Salade façon César, croustillant de Cabillaud, moules en Tempura et crevettes roses
Cesar style sea salad, crusty codfish, Tempura mussels and pink shrimps

TARTARE DE BOEUF / 19.00-

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

TARTARE DE BOEUF A LA PROVENÇALE / 21.00-

Tartare de boeuf à la Provençale (courgettes, tomates, olives et basilic) servi avec frites et salade
Provençale style beef tartare (zucchini, tomatoes, olives and basil) 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 / 19.00-

Burger classique : Steak, cheddar et sauce BDA (ketchup, mayo, cognac, paprika), frites et salade
Classic beef Burger : steak, cheddar, BDA sauce (ketchup, mayonnaise, cognac, paprika)

NOTRE CARTE

NOS DESSERTS

Le Tiramisu au Speculoos et cerises Amarena / 9.00 -

Speculoos and Amarena cherries Tiramisu

Riz au lait aux fraises / 9.00 -

Strawberry Rice pudding

Tartelette chocolat, banane, coco / 9.00 -

Chocolate, banana, coco Tartelette

Fondant au chocolat et caramel beurre salé / 10.00 -

Chocolate and salted butter toffee fondant

Baba au rhum géant / 10.00

Giant rum Baba

Fromage de chèvre cendré des Alpilles / 7.50 -

Ash coated Goat Cheese from Alpilles

Le café gourmand / 11.00 -

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*

NOS MENUS

Menu Camargue 39.00 -

SPECIAL "ALPILLES" MENU

Tellines, Couteaux, Palourdes à la crème persillée

Tellins, knivesshells and clams in parsley cream

Gardiane de Taureau aux agrumes et croquette de riz safrané

Citrus twisted Bull stew "Gardiane" and saffron rice croquettes

Fromage de chèvre cendré des Alpilles

ET

Riz au lait aux fraises et café

Menu des amis

FRIENDS MENU

ENTREE / PLAT / DESSERT

3200 -

ENTREE / PLAT

28.00 -

PLAT / DESSERT

28.00 -

Clafoutis de courgettes et chèvre, coulis de tomates et basilic

Zucchini clafoutis and basil flavoured goat cheese

ou / or

Asperges vertes, Mimosa d'oeuf façon Gribiche et Guanciale grillée

Green asparagus, deviled egg "Gribiche" style and Guanciale

Filets de caille aux asperges vertes, risotto crémeux à la

Mimolette et jus au miel

Quail filets with green asparagus, Mimolette cheese creamy Risotto

and honey juice

ou / or

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

Scallops with citrus butter, french fries and salad

Tartelette chocolat, banane, coco

Chocolate, banana, coco Tartelette

ou / or

Riz au lait aux fraises

Strawberries rice Pudding

Menu enfant 15.00 -

(jusqu'à 12 ans)

FOR KIDS (under 12 years - old)

Filet de Colin pané ou Steak Haché et frites

Panied 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 olergenic food is available on request