



— LE VIN —

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE. »

G. BRASSENS

VIN BLANC / WHITE WINE

IGP pays d'oc - infini «Viognier» 12cl 75cl
7,00 € 35,00 €
Fruits secs, de pêche et une touche final de vanille, miel

AOC Ménetou Salon - Domaine Leclerc 38,00 €
Arômes florale et fruitée

AOC Chablis - Domaine Thierry Mothe 10,00 € 49,00 €
D'agrumes, touches exotique et minérale

AOC Lubéron Bio - Domaine la Cavale 45,00 €
Arômes de fruits exotiques - lichee, l'ananas

AOP Coteaux Varoise en Provence - Roseblood 8,00 € 32,00 €
Notes de citron confit, gingembre et une touche de fruits exotiques

VIN ROSÉ / ROSE WINE

AOC Coteaux d'Aix en Provence - Château Virant 7,00 € 35,00 €
Soyeux et équilibré, aux arômes de fruits rouges

AOC Côte du Rhône Bio - Grand veneur «Bellissime» 39,00 €
Fruits rouge, fines épices provençale

AOP Coteaux Varoise en Provence - Roseblood 8,00 € 32,00 €
Notes de framboise, de fruit des bois acidulés et fleurs blanches

AOP Coteaux d'Aix en Provence - La Coste «Rose d'une Nuit» 8,00 € 30,00 €
Arômes d'agrumes, comme le pamplemousse, et de fruits rouges (fraise et cerise)

VIN ROUGE / RED WINE

AOC Monthélie - Domaine Gavignet 79,00 €
Harmonieuse et friande avec un nez de cerises, parfums grillés

IGP Vaucluse - Château Montmirail «Expression» 32,00 €
Bouquet de fruits rouges

AOC Corbières - Château Grand Moulin «Vieilles Vignes» 35,00 €
Les fruits noirs, des garrigues avec des notes de réglisse

AOC Nicolas de Bourgueil
Domaine Lorieux «Expression» 8,00 € 39,00 €
Arômes de petits fruits rouges frais et pointe iris et voilette

AOC Minervois Bio - Mas du Loup 39,00 €
Arômes de cassis, de violette et de mures et des notes de cacao, épices douces

AOC Médoc - Château Fontis 10,00 € 49,00 €
Arôme des fruits noirs, rouges et les épices sont présents comme le poivre

SABREZ LE

— CHAMPAGNE —

LES BULLES / SPARKLING

	12.5cl (la coupe)	37,5cl	75cl
Deutz Brut	12,00 €		68,00 €
Deutz Brut rosé			85,00 €
Tsarine Premium Brut	10,00 €		68,00 €
Laurent Perrier Brut la Cuvée		42,00 €	75,00 €
Laurent Perrier Brut Millésimé 2012			98,00 €

— DÉSALTÉREZ —

VOUS

LES SODAS

5,00 €
Coca-Cola 33cl / Coca-Cola Cherry 33cl / Coca-Cola Zéro sucre 33cl /
Orangina 25cl / Fuze Tea Pêche gourmande 25cl / Oasis Tropical 25cl /
Schweppes Indian Tonic 25cl / Schweppes Agrumes 25cl / Red Bull 25cl /
Fanta Orange 25cl / Limonade 25cl / Mona citron vert bio 33cl /
Mona Pétillant pomme bio 33cl

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

4,50 €
Jus de tomate 25cl / Nectar d'orange 25cl / Jus de pomme 25cl /
Jus de pamplemousse rose 25cl / Jus d'ananas 25cl /
Nectar fraise 25cl / Nectar d'abricot 25cl
*Tomate juice 25cl / Orange nectar 25cl / Appel juice 25cl / Grapefruit juice 25cl /
Pineapple juice 25cl / Strawberry Nectar 25cl / Apricot Nectar 25cl*

VOIR SÉLECTION DE FRUITS DE SAISON / SEE SELECTION OF SEASONAL FRUITS

6,00 €
Orange / citron pressé 20cl / *Freshly squeezed orange / Lemon juice*

— L'EAU —

À LA BOUCHE

	33cl	50cl	1L
Eau filtrée par nos soins			2,50 €
Vittel / Perrier Fines Bulles		3,50 €	6,00 €
Perrier	4,00 €		

SIROPS A L'EAU MONIN / WATER SYRUPS

3,00 €

CARAFE OU VERRE D'EAU
GRATUIT SUR DEMANDE

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.
Free carafe or glass of water on request
Alcohol abuse can be dangerous to your health. Consume in moderation.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée
Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day.
Some of the products in our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.
BIO : Products from organic farming.
Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.
The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.
The origin of our beef is displayed in this restaurant.
The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.
Net prices in euros - All our prices are in euros and include VAT and service.

PARTAGER

MOZAMI

ET DÉGUSTER



— À PARTAGER —

MOZAMI EN FROID COLD MOZAMI

Gravlax de saumon, à la crème de raifort, endives et mâche	9,00 €
<i>Salmon gravlax with horseradish cream, endive, and lamb's lettuce</i>	
Salade Normande au camembert pané, pommes et noix	6,00 €
<i>Normandy salad with breaded Camembert, apple, and walnuts</i>	
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes	6,00 €
<i>Duck terrine with wine sauce and chestnut bits</i>	
Foie gras aux figues, toast brioché et chutney de figues	9,00 €
<i>Foie gras with figs, brioche toast, and fig chutney</i>	

MOZAMI EN CHAUD HOT MOZAMI

Velouté de Potiron, crème au lard fumé et crumble de parmesan	6,00 €
<i>Butternut Soup, smoked bacon cream, and parmesan crumble</i>	
Gratiné de Ravioles de Royan au St Marcellin	6,00 €
<i>Gratin of Royan ravioli with St. Marcellin cheese</i>	
Velouté de champignons des bois, œuf poché et shizo	6,00 €
<i>Wild mushroom velouté with poached egg and shiso</i>	
Pissaladière revisitée aux Saint-Jacques poêlées et huile vierge aux tomates confites	8,00 €
<i>Revised Pissaladière with pan-seared scallops and virgin oil with sun-dried tomatoes</i>	
Dos de Cabillaud en croûte de tapenade, huile vierge aux tomates confites	11,00 €
<i>Cod loin in tapenade crust, virgin olive oil with sun-dried tomatoes</i>	
Tartiflette Savoyarde	12,00 €
<i>Savoyard Tartiflette</i>	
Daube provençale	11,00 €
<i>Provençal beef stew</i>	
Gardianne de Taureau	12,00 €
<i>Bull stew (Gardianne de Taureau)</i>	
Blanquette de veau à l'ancienne	11,00 €
<i>Traditional veal blanquette</i>	
Blanquette de la mer, sauce homardine	14,00 €
<i>Fish blanquette with lobster sauce</i>	
Endives au jambon sauce mornay	11,00 €
<i>Endives wrapped in ham with Mornay sauce</i>	
Pot au feu de la mer au jus safrané	12,00 €
<i>Seafood pot-au-feu with saffron broth</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS THE SIDE DISHES

Écrasé de pommes de terre - <i>Mashed potatoes</i>	4,00 €
Frites - <i>French fries</i>	4,00 €
Haricots verts croquants au beurre persillé	5,00 €
<i>Crispy green beans with parsley butter</i>	
Salade verte - <i>Green salad</i>	4,00 €
Riz camarguais - <i>Camargue rice</i>	4,00 €

LES PETITS AUSSI ONT DE L'APPÉTIT THE LITTLE ONES HAVE AN APPETITE TOO

Pour les moins de 12 ans - For children under 12 years old	
KIDS MENU - KIDS' MENU	13,00 €
Fish & chips, Steak haché ou Nuggets avec Frites ou Haricots verts	
<i>Fish & chips, Beef steak or Chicken nuggets with French fries or Green beans</i>	
Mousse au chocolat, Salade de fruits ou 1 Boule de glace	
<i>Chocolate mousse, Fruit salad, or 1 scoop of ice cream</i>	
1 sirop à l'eau - 1 water syrup	

BIO
sans gluten
sans lactose



— CLASSIQUE —

LES ENTRÉES THE STARTERS

Velouté de Potiron, crème au lard fumé et crumble de parmesan	10,00 €
<i>Butternut Soup, smoked bacon cream, and parmesan crumble</i>	
Gravlax de saumon, à la crème de raifort, endives et mâche	16,00 €
<i>Salmon gravlax with horseradish cream, endive, and lamb's lettuce</i>	
Salade Normande au camembert pané, pommes et noix	10,00 €
<i>Normandy salad with breaded Camembert, apple, and walnuts</i>	
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes	10,00 €
<i>Duck terrine with wine sauce and chestnut bits</i>	
Velouté de champignons des bois, œuf poché et shizo	11,00 €
<i>Wild mushroom velouté with poached egg and shiso</i>	
Pissaladière revisitée aux Saint-Jacques poêlées et huile vierge aux tomates confites	15,00 €
<i>Revised Pissaladière with pan-seared scallops and virgin oil with sun-dried tomatoes</i>	
Foie gras aux figues, toast brioché et chutney de figues	15,00 €
<i>Foie gras with figs, brioche toast, and fig chutney</i>	
Gratiné de Ravioles de Royan au St Marcellin	11,00 €
<i>Gratin of Royan ravioli with St. Marcellin cheese</i>	

LES PLATS THE MAIN DISHES

Cuisse de canard confite, poêlée de pommes de terre sarladaises	23,00 €
<i>Confit duck leg, pan-fried Sarladaise potatoes</i>	
Dos de Cabillaud en croûte de tapenade, huile vierge aux tomates confites	20,00 €
<i>Cod loin in tapenade crust, virgin olive oil with sun-dried tomatoes</i>	
Tartiflette Savoyarde et salade verte	20,00 €
<i>Savoyard Tartiflette and green salad</i>	
Daube provençale et son écrasé de pommes de terre	20,00 €
<i>Provençal beef stew with mashed potatoes</i>	
Gardianne de Taureau, riz camarguais	20,00 €
<i>Bull stew (Gardianne de Taureau) with Camargue rice</i>	
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	22,00 €
<i>Traditional veal blanquette with pilaf rice</i>	
Blanquette de la mer, sauce homardine	26,00 €
<i>Fish blanquette with lobster sauce</i>	
Endives au jambon sauce mornay et salade verte	20,00 €
<i>Endives wrapped in ham with Mornay sauce and green salad</i>	
Jarret d'agneau braisé, jus de thym et écrasé de pommes de terre	28,00 €
<i>Braised lamb shank with thyme jus and mashed potatoes</i>	
Pot au feu de la mer au jus safrané	21,00 €
<i>Seafood pot-au-feu with saffron broth</i>	

LES PLANCHES THE BOARDS

La planche mixte (2 à 3 personnes)	19,00 €
<i>The mixed board (for 2 to 3 people)</i>	
La planche mixte (6 à 8 personnes)	34,00 €
<i>The mixed board (for 6 to 8 people)</i>	
La planche de cochonnailles du pays	14,00 €
<i>The local charcuterie board</i>	
La planche de tartinables méditerranéens	16,00 €
<i>The Mediterranean spread board</i>	



— DESSERTS — N'Y ALLEZ PAS AVEC LE DOS DE LA CUILLIÈRE

Royal Mont blanc, sauce chocolat noisette	14,00 €
<i>Royal Mont Blanc with hazelnut chocolate sauce</i>	
Soufflé Glacé au Grand Marnier	10,00 €
<i>Grand Marnier Ice Soufflé</i>	
Croustade aux pommes, boule de glace vanille de Madagascar	11,00 €
<i>Apple croustade with Madagascar vanilla ice cream</i>	
Tarte aux fine aux pommes, boule de glace vanille de Madagascar	12,00 €
<i>Thin apple tart with Madagascar vanilla ice cream</i>	
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	10,00 €
<i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>	
Fondant chocolat, boule de glace au café blanc	8,00 €
<i>Gluten-free chocolate fondant with white coffee ice cream</i>	
Salade de fruits exotiques coulis de mangue	6,00 €
<i>Exotic fruit salad with mango coulis</i>	
Secret Exotique	12,00 €
<i>Exotic Secret cake</i>	

CAFÉ & THÉ

CORSÉ OU INFUSÉ ?

CAFE NESPRESSO

Café nespresso	3,00 €
Double nespresso	4,00 €
Chocolat chaud Bio	4,00 €
Café crème	3,50 €
Cappuccino	4,00 €

THÉS KUSMI TEA BIO

Thé Prince Vladimir - Thés noirs, agrumes, vanille et épices	4,00 €
English Breakfast - Thé noirs de Ceylan et d'Assam	
Thé Earl Grey - Thé noir à la bergamote	
Thé vert de Chine - Sencha de chine	
Thé vert à la menthe - enrichie de menthe et aromatisé	
Thé Détox - Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion Aqua Rosa - Mélange d'hibiscus, plante et fruits aromatisé fruits rouges	4,00 €
Infusion Be Cool - Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	