



## A PARTAGER

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Tapenade d'Olives Noires, Croûtons Dorés</b>                     | <b>6.00</b>  |
| <b>Planche de Charcuterie Italienne</b>                             | <b>19.50</b> |
| <b>Houmous de Pois Chiche, Huile de Sésame, Pain Pita</b>           | <b>9.50</b>  |
| <b>Pizza Fine aux Légumes</b>                                       | <b>17.90</b> |
| Courgette, tomate, aubergine, poivron, origan, mozzarella, parmesan |              |
| <b>Pizza au Saumon «Spago» à l'Aneth</b>                            | <b>23.00</b> |
| Crème citronnée, œufs de hareng                                     |              |

## ENTRÉES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Saumon Mariné à l'Aneth</b>   | <b>22.00</b> |
| Crème frappée, citron, blinis au sarrasin                                    |              |
| <b>Soupe de Poissons de Roche à la Marseillaise</b>                          | <b>17.50</b> |
| Croûtons, rouille, emmental  |              |
| <b>Salade César</b>  | <b>19.50</b> |
| Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés            |              |
| <b>Velouté du Moment</b>   | <b>14.00</b> |
| ..   |              |
| <b>Vitello Tonnato</b>   | <b>22.00</b> |
| Câpres, tomates, croûtons, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette          |              |
| <b>Jambon Kintoa A.O.P 24 Mois d'Affinage « Pierre Oteiza » (80 grammes)</b> | <b>18.00</b> |
| Tranché finement, Pan con tomate   |              |
| <b>Caviar d'Aubergines</b>   | <b>13.00</b> |
| Petites sardines, pesto, pain pita   |              |

## PLATS

|  |                          |                            |
|--|--------------------------|----------------------------|
| <b>Pavé de Saumon Rôti à l'Unilatéral</b>                      | <b>25.00</b>             |                            |
| Pommes de terre vapeur, sauce à l'oseille                      |                          |                            |
| <b>Daurade Royale en Papillon</b>                              | <b>27.00</b>             |                            |
| Confit de légumes, jus safrané                                 |                          |                            |
| <b>Dos de Cabillaud Rôti</b>                                   | <b>28.50</b>             |                            |
| Compotée de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce vierge  |                          |                            |
| <b>Risotto Carnaroli aux Gambas Snackées</b>                   | <b>37.00</b>             |                            |
| Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce homardine                |                          |                            |
| <b>Rigatoni, Sauce Tomate</b>                                  | <b>17.00</b>             |                            |
| Basilic, stracciatella   |                          |                            |
| <b>Homard Bleu</b>   | <i>Demi</i> <b>39.00</b> |                            |
| Risotto carnaroli au parmesan, sauce nantua                    |                          | <i>Entier</i> <b>65.00</b> |
| <b>Tartare de Bœuf 100% Français (Classique ou César)</b>      | <b>22.50</b>             |                            |
| 180g préparé à la commande, salade verte, pommes frites        |                          |                            |
| <b>Bavette de Bœuf « Angus », Sauce Echalote</b>               | <b>30.50</b>             |                            |
| Pommes de terre confites aux cébettes, bouquet de salade verte |                          |                            |



## PLAT SIGNATURE « Parfums du Grand Sud »

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tajine de Légumes</b><br>Fine semoule aux raisins Smyrne  | 21.50 |
| <b>Epaule d'Agneau en Couscous</b><br>Semoule et légumes à l'orientale                                 | 30.50 |
| <b>Pastilla de Volaille aux Epices</b><br>Bouquet de salade verte                                      | 23.50 |
| <b>Tajine de Volaille de Bresse aux Citrons Confits</b><br>Fine semoule aux raisins                    | 31.50 |
| <b>Marmite du Pêcheur</b><br>Daurade, saumon, cabillaud, gambas, soupe de poissons, pommes vapeur      | 31.50 |
| <b>Osso Buco à l'Italienne</b><br>Risotto Carnaroli, copeaux de Parmigiano Reggiano                    | 29.50 |
| <b>Côtelettes d'Agneau Grillées</b><br>Purée de pommes de terre à l'estragon, tomates cerises confites | 35.00 |

## LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

Plat du Jour 21.50€

### LUNDI

Joue de Cochon Confite, Purée de Pommes de Terre

### MARDI

Bourride de Lotte, Aioli, Pommes Vapeur

### MERCREDI

Bouillabaisse

### JEUDI

Poulet Basquaise, Riz Pilaf

### VENDREDI

Saumon en Croûte Façon Kouloubiac,  
sauce Coriandre Gingembre

### SAMEDI

Panaché de Filets de Poissons (+5€)

### DIMANCHE

La Paëlla du Sud (+5€)

*Du lundi au dimanche uniquement au déjeuner*

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.*

*Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



### Menu du Grand Sud

44€

#### Salade César

Blanc de volaille , copeaux de Parmigiano  
Reggiano, croûtons dorés

ou

#### Velouté du Moment



#### Escalope de Saumon

Pommes de terre vapeur  
sauce à l'oseille

ou

#### Pastilla de Volaille aux Epices

Bouquet de salade verte



#### Baba au Rhum Tradition

ou

#### Coupe Glacées aux Trois Parfums

### Menu Tradition

54€

*Apéritif Maison Offert*

#### Soupe de Poissons de Roche à la Marseillaise

Croûtons, rouille, emmental

ou

#### Vitello Tonnato

Câpres, tomates, croûtons, copeaux de  
Parmigiano Reggiano, roquette



#### Tajine de Volaille de Bresse aux Citrons Confits

Fine semoule aux raisins

ou

#### Dos de Cabillaud Rôti

Compotée de pommes de terre aux herbes  
fraîches, sauce vierge



#### Tarte Cœur Coulant Chocolat « Valrhona »

ou

#### Baba au Rhum Tradition

## Suggestions du Chef

#### Tartare de Thon Rouge Albacore

Pommes frites, bouquet de salade verte

23.20

#### Dôme au Citron

Coulis de fruits rouge

8.00

#### Tartelette Sablée aux Pralines Roses





Sauce chantilly

8.00

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée  
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.\*Origine France  
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>Le M</b> : Gin Sothis, Crème de Cassis Trenel, Clairette de Die  |  | <b>11.50</b> |
| <b>Gimber Mule</b> : Gimber, Eau gazeuse, citron vert               |  | <b>9.60</b>  |
| <b>Gimber Pomme</b> : Gimber, Vodka Absolut, Jus de Pomme           |  | <b>12.20</b> |
| <b>Lemon</b> : Liqueur Lemon Jacoulot, Tonic Citron Maison Jacoulot |  | <b>12.00</b> |

## NOS COCKTAILS (12cl)

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Crodino Spritz</b> ( <i>Sans Alcool</i> ) | <b>6.90</b>  |
| <b>Aperol Spritz</b>                         | <b>10.50</b> |
| <b>Fiorente Spritz</b>                       | <b>12.00</b> |
| <b>Campari Spritz</b>                        | <b>10.00</b> |
| <b>Lillet Tonic</b> <i>Blanc ou Rosé</i>     | <b>10.50</b> |

## POTS LYONNAIS

|   |              |
|---|--------------|
| <b><u>BLANCS</u></b>                          | Pot 46 cl    |
| <b>Viognier I.G.P - Pays d'Oc</b>             | <b>14.50</b> |
| <b><u>ROUGES</u></b>                          |              |
| <b>Côtes du Rhône A.O.C – Les Gardilles</b>   | <b>14.00</b> |
| <b><u>ROSES</u></b>                           |              |
| <b>Côte de Provence I.G.P – Les Gardilles</b> | <b>14.00</b> |

## NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

|  | Verre 12cl   | Btl 75cl     |
|--|--------------|--------------|
| <b><u>BLANCS</u></b>   |              |              |
| <b>A.O.P Saint Véran « Prestige » - Georges Duboeuf - 2022</b>           | <b>12.10</b> | <b>60.00</b> |
| <b>A.O.P Château Sainte Marguerite – « Fantastique » Cru classé 2022</b> | <b>13.30</b> | <b>74.00</b> |
| <b>A.O.P Condrieu - « Les Chays » Aurélien Chirat 2022</b>               | <b>16.00</b> | <b>83.50</b> |
| <b><u>ROUGES</u></b>   |              |              |
| <b>A.O.P Saint Joseph « Grand Pompée » Jaboulet Ainé 2022</b>            | <b>11.50</b> | <b>57.00</b> |
| <b>A.O.P Château Sainte Marguerite – « Fantastique » Cru classé 2022</b> | <b>13.30</b> | <b>74.00</b> |
| <b>I.G.P Mas De Bret– « Alpilles » 2021</b>                              | <b>16.00</b> | <b>95.00</b> |
| <b><u>ROSES</u></b>  |              |              |
| <b>A.O.P Château Sainte Marguerite - Cuvée Symphonie- 2022</b>           | <b>8.50</b>  | <b>49.50</b> |
| <b><u>CHAMPAGNES</u></b>   |              |              |
| <b>Lallier Brut – R20</b>  | <b>13.90</b> | <b>87.00</b> |

*La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition*