



A PARTAGER

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

ENTRÉES

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

PLATS

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



PLAT SIGNATURE « Parfums du Grand Sud »

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

Terrine de Foie Gras de Canard	24.00
Chutney de pomme, toast de pain grillé	
Queue de Langouste Rôtie	35.00
Risotto aux agrumes, sauce homardine, cébettes	
Aile de Raie à la Grenobloise	35.00
Pommes vapeurs, citron, câpres, croûtons dorés, persil	
Côte de Veau	38.50
Purée de pomme de terre, printanière de légumes verts	
Tentacules de Poulpe en Persillade	39.00
Crèmeux de petits pois, chips de carotte, vierge de condiments	
Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée	67.50
Préparée et levée en filets à votre table – Pièce d'environ 500g, Pommes de terre vapeur	

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)

Le M : Gin Sothis, Crème de Cassis Trenel, Clairette de Die



11.50

Gimber Mule : Gimber, Eau gazeuse, citron vert



9.60

Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, Jus de Pomme

12.20

Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, Tonic Citron Maison Jacoulot



12.00

NOS COCKTAILS (12cl)

Crodino Spritz (Sans Alcool)

6.90

Aperol Spritz

10.50

Fiorente Spritz

12.00

Campari Spritz

10.00

Lillet Tonic Blanc ou Rosé

10.50

POTS LYONNAIS

BLANCS

Pot 46 cl

Viognier I.G.P - Pays d'Oc

14.50

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.C – Les Gardilles

14.00

ROSES

Côte de Provence I.G.P – Les Gardilles

14.00

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

BLANCS

Verre 12cl

Btl 75cl

A.O.P Saint Véran « Prestige » - Georges Duboeuf - 2022

10.50

60.00

A.O.P Château Sainte Marguerite – « Fantastique » Cru classé 2022

12.50

74.00

A.O.P Condrieu - « Les Chays » Aurélien Chirat 2022

14.00

83.00

ROUGES

Maranges 1^{er} Cru « Clos des Rois » Domaine Ponsard Chevalier 2021

11.40

65.00

A.O.P Château Sainte Marguerite – « Fantastique » Cru classé 2022

12.50

74.00

I.G.P Mas De Bret– « Alpilles » 2021

16.00

95.00

ROSES

A.O.P Château Sainte Marguerite - Cuvée Symphonie- 2022

8.50

49.50

CHAMPAGNES

Lallier Brut – R20

13.90

87.00

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