



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

#### Aile de Raie à la Grenobloise

Pommes vapeur, citron, câpres, croûtons dorés, persil

35.00

#### Côte de Veau\* Rôtie

Purée de pomme de terre, printanière de légumes verts

38.50

#### Tartelette Sablée aux Pralines Roses

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 « Les Pierres Sèches» Domaine Cuilleron 2021</b>	<b>12.10</b>	<b>59.00</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*