



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

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

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

POTS LYONNAIS

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

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

| | Verre 12cl | Btl 75cl |
|--|--------------|--------------|
| <u>BLANCS</u> | | |
| A.O.P Saint Véran « Prestige » - Georges Duboeuf - 2022 | 12.10 | 60.00 |
| A.O.P Château Sainte Marguerite – « Fantastique » Cru classé 2022 | 13.30 | 74.00 |
| A.O.P Condrieu - « Les Chays » Aurélien Chirat 2022 | 16.00 | 83.50 |
| <u>ROUGES</u> | | |
| A.O.P Saint Joseph « Les Pierres Sèches» Domaine Cuilleron 2021 | 12.10 | 59.00 |
| A.O.P Château Sainte Marguerite – « Fantastique » Cru classé 2022 | 13.30 | 74.00 |
| I.G.P Mas De Bret– « Alpilles » 2021 | 16.00 | 95.00 |
| <u>ROSES</u> | | |
| A.O.P Château Sainte Marguerite - Cuvée Symphonie- 2022 | 8.50 | 49.50 |
| <u>CHAMPAGNES</u> | | |
| Lallier Brut – R20 | 13.90 | 87.00 |

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