



MENU DU MIDI

ENTRÉES (OU À PARTAGER)

ACCRAIS DE MORUE | 9 EUR

SAUCE CHIEN

L'ŒUF PARFAIT VERSION FRAÎCHE | 15 EUR

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO

MINI TACOS THON & AVOCAT | 16 EUR

GUACAMOLE, CITRON, AIL, PIMENT VÉGÉTARIEN

FÉROCE D'AVOCAT & CHAIR DE CRABE | 16 EUR

MAYONNAISE AUX HERBES

FRAÎCHEUR TOMATE & SA BURRATINA | 18 EUR

PIMENT VÉGÉTARIEN, BASILIC, PESTO

PLATS

MAHI-MAHI À LA PLANCHA | 28 EUR

LÉGUMES SAUTÉS, RIZ PARFUMÉ, AIOLI CRÉOLE

BURGER DE BŒUF BLACK ANGUS | 28 EUR

PAIN BRIOCHÉ, MAYONNAISE FAÇON TARTARE, COMTÉ

TARTARE DE POISSON | 28 EUR

TRADITIONNEL, FRITES, SALADE

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE | 33 EUR*

FRITES & SALADE, SAUCE AU CHOIX

LINGUINE À LA LANGOUSTE | 35 EUR

BISQUE AUX AGRUMES

TATAKI DE POISSON | 28 EUR

PURÉE DE PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO, LÉGUMES SAUTÉS

SALADE CÉSAR | 25 EUR

POULET CROUSTILLANT, LAITUE, TOMATES, ŒUF DUR, SAUCE CÉSAR

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS | 27 EUR

PLEUROTTE PAYS & CHAMPIGNONS PORTOBELLO

MAGRET DE CANARD ENTIER | 32 EUR

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, SAUCE À L'ORANGE, LÉGUMES SAUTÉS

+6€ FORMULE JOURNÉE

+8€ FORMULE JOURNÉE

+5€ FORMULE JOURNÉE

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE MAISON | 13 EUR

CARAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE

FONDANT AU CHOCOLAT | 13 EUR

GLACE VANILLE PACANE

CRÈME BRULÉE | 13 EUR

SAVEUR VANILLE

CARPACCIO D'ANANAS | 13 EUR

ZESTE DE CITRON VERT ET SON SORBET COCO

LA PROFITÉROLE | 13 EUR

CHOU PÂTISSIER, GLACE VANILLE-PACANE, NAPPAGE AU CHOCOLAT

SORBET LOCAL 3 SAVEURS | 10 EUR

MARACUJA, MANGUE, ANANAS VICTORIA, MELON, CITRON VERT

DRINKS

COCKTAILS

MOJITO*	13
RHUM, MENTHE, SUCRE, CITRON, PERRIER	
MOSCOW MULE	14
VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER, SIROP DE GINGEMBRE MAISON	
MAI TAI	14
RHUM BLANC, RHUM VIEUX, SIROP D'ORGEAT, COINTREAU ET CITRON	
APÉROL SPRITZ	14
PROSECCO, APÉROL, PERRIER	
CAÏPIGWADA	13
RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	
MARGARITA	13
TÉQUILA, COINTREAU, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON VERT (AVEC OU SANS SEL)	
DAIQUIRI*	13
RHUM, SUCRE, CITRON / FROZEN OU SHAKER	
PLANTEUR MAISON	12
RHUM BLANC & AMBRÉ, JUS D'ANANAS, GOYAVE, MARACUJA ET MANGUE	
PIÑA COLADA	13
RHUM, ANANAS, COCO, (SUR DEMANDE, MARBRÉ AU CAMEL BEURRE SALÉ)	
EXTASE MARBRÉ	16
ANANAS, RHUM AMBRÉ, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	

LES DÉTOX

PINEAPPLE EXPRESS	11
PURÉE D'ANANAS, EAU DE CONCOMBRE AU BASILIC, JUS DE CITRON VERT	
GUAVA LAVA	11
PURÉE DE GOYAVE, BASILIC, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL DE CITRONNELLE	

VIRGINS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	11
COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	
LOVE	12
JUS D'ACÉROLA, PURÉE DE FRAMBOISE, SUCRE VANILLÉ, JUS DE CITRON, CORDIAL D'HIBISCUS	
DO BRAZIL	12
LAIT CONCENTRÉ, CITRON VERT	
PLAISIR MARBRÉ	12
ANANAS, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	
PASSIONNEMENT	12
INFUSION FLORALE, PURÉE DE PASSION, ORGEAT PÉCAN / PISTACHE / NOISETTE, JUS DE CITRON VERT	
PINK GARDEN	12
PURÉE DE GOYAVE ROSE, JUS D'ALOE VERA, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL D'HIBISCUS	

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS	
I.G.P CHARDONNAY 2023	9
A.O.P ULTIMATE PROVENCE 2022	11
LES ROSÉS	
I.G.P CÔTES CATALANES « MIRAFLORES » 2022	9
A.O.P L'AIXOISE CÔTEAU D'AIX 2023	8
LES ROUGES	
A.O.C CÔTES-DU-RHÔNE « PARALLÈLE 45 » BIO 2021	9
A.O.C MÉDOC "CHÂTEAU MAZAILS" 2019	11

LES EAUX

SAN BENEDETTO	5
EAU PLATE	
SAN PELLEGRINO	6
EAU GAZEUSE	

*option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre,

