

MENU



Carte du midi

Entrée - plat - dessert - 20€
Entrée - plat / plat - dessert - 17€

Nos boissons maison

Thé Glacé Maison	4€
Citronnade	4€

Entrées

Velouté de panais, noisettes, œuf mollet.	5€
Panisse à l'encre de seiche, sauce tonato.	5€
Gambas en tempura, pesto de roquette.	5€

Plats

Risotto parmesan, brocoli et champignons.	14€
Daurade grillée, chou-fleur, jus de tête.	14€
Onglet de bœuf, courge, jus corsé.	14€

Desserts

Notre sélection de fromages de La Laiterie Marseillaise.	5€
Tarte aux poires.	5€
Espuma framboise.	5€

Menu élaboré pour être partagé

Nos assiettes salées

Nos huîtres Gillardeau n°2 servies x6 ou x12.	12€/22€
Panisse à l'encre de seiche, sauce Tonato.	9€
Gambas en tempura, Pesto de roquette, kombava.	9€
Foie gras.	12€
Ris de veau, anis, mousseline de carottes jaunes, noix de cajou, jus corsé.	18€
Palourdes, mûres, crémeux panais, poutargue.	16€
Cromesqui de veau, olives kalamata, citron confit, jus de viande.	16€
Risotto carnaroli, émulsion châtaigne et parmesan, brocoli.	14€
Onglet de bœuf d'auvergne, topinambour, kombava, gingembre confit.	15€
Saumon en Gravlax, grenade, émulsion coco, condiment aneth/piment.	16€
Courge rôtie, straciatella, miel de lavandes, herbes fraîches, croustillant quinoa.	14€
Carpaccio de retour de pêche, crème à l'amande, framboise, citron vert.	15€
Ramen girolles et soja.	14€
Saint Jacques au beurre noisette, speck, choux fleurs, corail en pickles.	17€

Nos assiettes sucrées

Notre sélection de fromages de <i>La Laiterie Marseillaise</i> .	12€
Finger Marron et coco, sorbet coco.	9€
Tarte aux poires, chocolat et noix de pécan.	9€
Espuma framboise, citron vert et croustillant amandes.	9€



Carte des boissons

Apéritifs

Ricard, Casanis	3,5€
Porto, Martini Blanc, Martini Rouge, Kir	6€

Cocktails

Jeanne Mule - Vodka/Gin/Rhum, Citron Vert, Ginger Beer	10€
Passion Drop - Rhum Ambré, Passion, Citron Vert, Ananas	10€
Negroni - Gin, Vermouth Rouge, Amaro	10€
Spritz - Prosecco, Aperol, Eau Pétillante	8€
Basil Smash - Gin, Basilic, Citron Vert, Tonic	10€
French 13 - Gin, Citron, Prosecco	10€

Bières

Brasserie La Minotte Blonde	7€
Brasserie La Minotte Blanche	7€
Brasserie La Minotte IPA série	7€

Nos boissons bios et locales

Pur Jus de fruits Patrick Font	5€
Tomate, Poire, Pomme, Cramberry, Ananas, Framboise	

Kombucha Lokki - Thé Pu'erch et Thé Vert	5€
Kombucha Lokki - Maté et Agrumes	5€
Kombucha Lokki - Spiruline et Menthe.	5€

Infusions Glacées

Symples Énergisante - Thym, Menthe Poivrée et Citron	5€
Symples Détoxifiante - Sauge, Sureau et Pomme	5€
Symples Basilic - Tonic, Basilic	5€

Softs

Fever-Tree Tonic / Fever-Tree Ginger Beer	5€
Thé Glacé Maison	6€
Citronnade	6€



Bulles

Sébastien Morin - L'entremetteuse, VDF Beaujolais Rouge pétillant gamay, fruits frais et léger	30€
Les pirouettes - Pet'Nat' Riesling 2020, Alsace Très fruité et rond, macération	35€
Face B - Pif Paf Pet'Nat', Roussillon Chenin Mauzac, solaire sec et aromatique	40€
Casa Coste Piane - Prosecco, Italie Glera, minéral et fruité, goûte le poiré	44€
Riberach - Parenthèse Bulles, Roussillon Grenache Carignan macabeu, sec minéral, un peu fruité	48€
Champagne Charlot - Cuvée Spéciale, Champagne Pinot meunier 100% blanc de noir, sec acide et gras	75€
Roger Coulon Heri Hodie - Premier Cru, Champagne Pinot meunier, bulles fines minérales aux parfums d'épices	85€

Rosé

K ré Rose - Domaine Lafforgue, 2021 IGP, côte catalanes, frais et gourmand	6€/29€
Château Val d'Arenc - Bandol 2021, Bandol AOC Mourvèdre, Grenache, Cinsault, notes d'agrumes, épices douces	40€
Château Astros - Cuvée Amour 2021, AOP côtes de provence Grenache noir, syrah, sec, notes de fruits rouges	41€
Domaine Santamaria - AOP Patrimonio, 2018 Corse Nelucio, solaire minéral et fruité	45€

Blanc de Macération

Les Pirouettes - Éros 2020, Alsace Muscat, fruité	45€
Les Pirouettes - Espectacular 2019, Alsace Gewurtz Pinot blanc, pinot gris et sylvaner, fruité et acide	49€

Blanc



Le Grolot - Alexis Hudon VDF, 2021 Grolleau gris, loire, sec trouble et frais	6€
Roditis Natur - Tetramythos 2021, Grèce AOP Patras, roditis fraicheur avec des notes d'agrumes	7€/36€
ATMA - AOP Thymiopoulos 2021, Grèce Xinomavro léger rond note de pêche fruité	7€/36€
Domaine de Crève Cœur - Pablo Hocht 2021, Côtes du Rhône Marsanne viognier picpoul grenache blanc, gras et floral	37€
Domaine Chardigny - Bourgogne 2020, Chardonnay Vif avec de la tension au notes d'agrumes	7€/38€
Château Astros - Cuvée Amour, 2021 AOP Côte de Provence Rolle sec fraicheur note de fleur blanches	7€/39€
Hervé Villemade - 2020 Loire, Cheverny Sauvignon sec note de fleurs blanches et agrumes	39€
Château De Prémieux - Aligoté 2019, Bourgogne Aligoté léger acide et sec	39€
Les passages - Spigaou VDF Vaucluse, 2021 Viognier minéral et fruité	40€
Château Val d'Arenc - Bandol 2021, Bandol AOC Notes de fruits blancs et exotiques, fraîcheur et salinité	41€
Les Pirouettes - Riesling d'olivier, 2017 Alsace Riesling, aromatique et fruité	43€
Domaine de Noëlle - Chablis 2021, Bourgogne Vif avec des notes d'agrumes	44€
Domaine Delhome - Crozes hermitage - Loess, Rhône 2021 100€ Mariannes boisé et floral	46€
Domaine Chardigny - Saint-véran 2021, Bourgogne Vieilles vignes acidité et fraîcheur des notes toastées	48€
Nada - Cristal 2019 Hybride, VDF Roussillon Macabeu et grenache sec complexe acide	48€
Denavolo Émilie Romagne - Dinavolino 2020, Italie. Dinavolino trouble boisé très nature	49€
La nouvelle Donne - Neo nervis, VDF Roussillon Carignan rond solaire et boisé	50€
Domaine Ratte - 2018 Arbois, Jura Rond note de pomme verte	58€
La nouvelle Donne - Mustango 2018, VDF Roussillon Grenache vieilles vignes minéral sec et boisé	70€
Château de Prémaux - Nuits Saint Georges, 1er cru « Aux Champs Perdrix » 2017 AOC bourgogne	180€



Rouge

Domaine Séléne - 2021, AOP Beaujolais Gamay fruité équilibré et léger	7€/36€
Domaine de Crève Cœur - Pablo Hocht 2021, Côtes du Rhône AOP grenache complexe avec des notes de fruits rouges	7€/38€
Domaine Chardigny - Coteaux Bourguignons, 2021 Pinot noir Belle fraîcheur, tanins souples	7€/38€
Xinomavro - Thymiopoulos 2020, Grèce Sec et fruité, tanin léger	7€/39€
Domaine Prapin - Le Milan noir, VDF Gamaret belle complexité épicé et fruité	39€
Les Passages - L'escabot 2020, VDF Vaucluse Syrah viogner épicé et floral	40€
Les Clos Perdus - Cuvée 171, Corbières 2019 Carignan syrah grenache fruité et tannique	41€
Château Val d'Arenc - Bandol 2021, Bandol AOC Mourvedre grenache puissant fruité et rond	41€
Domaine de l'oubliée - Xavier Courant, AOP Bourgeuil Cabernet franc tannique velouté et fraîcheur	42€
Les Mangeux d'Pierre - Sarabande 2020, Savoie Bugey pinot noir, belle acidité, notes de fruit rouge	44€
Riberarch - Synthèse 2015, IGP Côtes Catalanes Carignan, Syrah, Grenach fruité, note de cerise et olive	45€
Domaine Santa Maria - Patrimonio 2020, Corse Nellucio corsé tannique charpenté	46€
Domaine Col d'Orcia - Gineprone Chianti, Italie Sangiovese tannique solaire et puissant	46€
Domaine Delhome - Boréal Crozes-Hermitage, Syrah 2020 Puissant et équilibrée, notes de violettes et de baies noires	47€
Le clos des Jarres - Insouciance 2020, IGP Coteaux de Peyriac Syrah Mourvedre épicé boisé fumé rond	48€
La nouvelle Donne - Kashmir 2017, VDF Roussillon Carignan fruité et charpenté	52€
Les Pirouettes - Bild Pinot Noir 2016, Alsace Pinot noir léger frais acide rond	55€
Marcel Lapierre - Morgon Cuvée Camille 2020, Beaujolais Gamay léger rond et fruité	69€
Matassa - rouge, VDF Pyrénées orientales Carignan syrah grenache puissant complexe et fruité	73€



Digestifs (4cl)

Pastis Casanis - Corse	3,5€
Pastis Ricard - Marseille	3,5€
Limoncello di Sorrento IPG - Italie	7€
Grappa Piave - Italie	7€
Sirène Aperitivo Americano Rosso (8cl) - Italie	8€
Sirène Aperitivo Artigianale (8cl) - Italie	8€
Vodka Absolut - Suède	7€
Vodka Zubriwska - Russie	7€
Gin Bombay Sapphire - Royaume Uni	7€
Gin Ayakane Aki - Japon	14€
Gin Ayakane Natsu - Japon	13€
Cachaca Yaguara Organic - Brésil	7€
Skinos Mastiha Liqueur - Grèce	8€
Eau de vie Lehman - Cédrat, Céleri, Framboise sauvage, Poire, Mirabelle, Pêche de vigne, Prunelle sauvage	10€
Rhum Diplomatico - Vénézuéla	8€
Rhum Santa Theresa 1796 - Vénézuéla	12€
Rhum Trois Rivières - Martinique	7€
Whisky Arran 10 ans - Hightlands	9€
Whisky Old Pulteney Flotilla 2008 - Hightlands	12€
Whisky Longrow Peated - Campbeltown	12€
Whisky Lehman Blend « C'est la vie » - Alsace	10,5€
Tequila Mijenta Blanco - Mexique	8,5€
Mescal Joven Cuish Tepextate - Mexique	14€
Mescal Neta - Mexique	14€
Chartreuse verte - Isère	8€