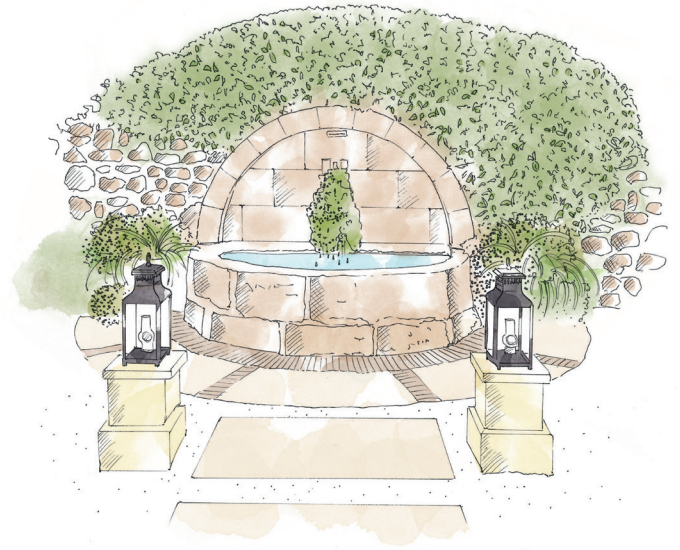


LA CARTE

Carte imaginée par notre Chef Emmanuel De Oliveira

À PARTAGER - TO SHARE

	Pizzetta à la truffe Truffle pizzetta	26
	Pizzetta à la tomate, straciatella et basilic Tomato, straciatella and basil pizzetta	24
	Poêlée de vongole, tomate, ail et persil Sautéed clams with tomato, garlic and parsley	26
	Assiette de jambon Cebo de Campo Plate of Cebo de Campo ham	29



LES ENTRÉES - STARTERS

	Carpaccio de poulpe à la Picholine, œufs de truite, olives Taggiasche, câpres, oignons rouges Octopus carpaccio with Picholine, trout roe, Taggiasche olives, capers, red onions Accord / Pairing : Roseblood d'Estoublon Rosé 2023, AOP Coteaux Varois en Provence	26 7
	Bœuf mariné aux aromates, poivrons grillés, vinaigrette au balsamique blanc Marinated beef with herbs, grilled peppers, vinaigrette with white balsamic Accord / Pairing : Château d'Estoublon Rouge 2021, AOP Les Baux-de-Provence	28 8
	Tomates aux senteurs de barbecue, pêches rôties au basilic, glace au chèvre frais de la fromagerie des Alpilles Barbecued-scented tomatoes, roasted peaches with basil, fresh goat cheese ice cream from the Alpilles Accord / Pairing : Roseblood d'Estoublon Rosé 2024, AOP Coteaux Varois en Provence	24 7
	Marinière de coquillages à l'huile AOP, crème iodée, œufs de poisson Shellfish marinière with olive oil, iodized cream, fish roe Accord / Pairing : La Réserve d'Estoublon Blanc 2023, IGP Méditerranée	25 7

LES PLATS - MAIN COURSES

	Poulpe de roche mariné au citron jaune, ragoût de petits pois et fèves à l'encre de seiche, tomates confites Rock octopus marinated with lemon, ragout of peas and fava beans with squid ink, confit tomato Accord / Pairing : Château d'Estoublon Rosé 2023, AOP Les Baux-de-Provence	41 8
	Côtelettes d'agneau des Alpilles grillées, jus à la menthe, caviar d'aubergine grillé au barbecue, condiment à l'ail noir Grilled Alpilles lamb chop, mint jus, aubergine marinated and barbecued, black garlic condiment Accord / Pairing : Château d'Estoublon Rouge 2021, AOP Les Baux-de-Provence	39 8
	Maigre de Méditerranée au barbecue, tomates cerises et artichauts, fumet de poisson à la tomate et coriandre Barbecued Mediterranean corvina, cherry tomatoes and artichokes, fish stock with tomato and coriander Accord / Pairing : Domaine d'Estoublon Blanc 2021, IGP Alpilles	37 8
	Côte de bœuf de Galice, sauce Fayot, pommes de terre grenaille croustillantes, cébette • pour 2 personnes Galician beef rib, Fayot sauce, crispy baby potatoes, spring onions • for two Accord / Pairing : Villa Baulieu Rouge 2017, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	170 12
	Assiette de légumes du potager confits au vin blanc, légumes crus à l'huile d'olive fumée, jus végétal Garden vegetables plate confit in white wine, raw vegetables with smoked olive oil, vegetable jus Accord / Pairing : Roseblood d'Estoublon Blanc 2023, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	34 7
	Suprême de volaille fermière rôti à l'ail, artichauts grillés, jus au basilic Free-range chicken supreme roasted with garlic, grilled artichokes, basil jus Accord / Pairing : Domaine d'Estoublon Blanc 2021, IGP Alpilles	36 8
	Bouillabaisse d'Estoublon, pêche de roche, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle Estoublon bouillabaisse, rockfish, mint-flavored broth, fenugreek and lemongrass Accord / Pairing : Villa Baulieu Blanc 2016, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	44 12

LES DESSERTS - DESSERTS

Riz au lait à la cerise, pesto à l'estragon, croustillant de millet <i>Cherry rice pudding, tarragon pesto, crunchy millet</i> Accord / Pairing : L'Excessive Blanc, pétillant sans alcool	14 12
Fraises Cléry de Carpentras à la fleur d'oranger, pain de Gênes, sorbet au persil <i>Cléry strawberries from Carpentras with orange blossom, Genoa cake, parsley sorbet</i> Accord / Pairing : L'Excessive Rosé, pétillant sans alcool	13 12
Mousse au chocolat de grand cru, huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel de Camargue <i>Grand cru chocolate mousse, Estoublon olive oil and Camargue sea salt</i> Accord / Pairing : La Réserve d'Estoublon Rouge 2023, IGP Méditerranée	16 7
Mangue confite à la cardamome, crémeux à la noix de coco, glace à la cardamome safranée, gingembre confit <i>Candied mango with cardamom, coconut cream, saffron-cardamom ice cream, candied ginger</i> Accord / Pairing : Source de Roseblood Blanc 2024, IGP Méditerranée	15 8
Chèvre frais des Alpilles (saveurs au choix : figue • piment • estragon) <i>Fresh goat cheese from the Alpilles (flavors of your choice: fig • chili • tarragon)</i> Accord / Pairing : Roseblood d'Estoublon Blanc 2023, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	13 7
Glaces et sorbets de notre pâtisserie <i>Ice cream and sorbets from our pastry</i> Accord / Pairing : L'Excessive Blanc, pétillant sans alcool	12
1 boule - 1 scoop 3 2 boules - 2 scoops 6 3 boules - 3 scoops 9	

MENUS - MENUS

MENU DÉJEUNER - LUNCH MENU

Servi au déjeuner en semaine, hors jours fériés
Served for lunch Monday to Friday, except bank holidays

Entrée - Plat ou Plat - Dessert du jour 39
Starter - Main course or Main course - Dessert of the day

Entrée - Plat - Dessert du jour 46
Starter - Main Course - Dessert of the day

MENU ENFANT - KIDS MENU

Suprême de volaille ou Poisson du marché, mousse de pommes de terre à l'huile d'olive du domaine et fleur de sel de Camargue, boule de glace, sirop à l'eau - jusqu'à 10 ans 25

Chicken supreme or the catch of the day, potatoes mousse with olive oil and Camargue "fleur de sel", ice cream, syrup - up to 10 years old



Prix nets en euros, taxes incluses, chèques non acceptés - *Prices are net, in euros, taxes and service included, cheques not accepted*

Tous nos produits sont issus de nos partenaires locaux - *All our products come from our local partners.*

Origine des viandes : U.E. - *Meats origin : E.U* • Carte des allergènes à disposition - *Allergen card available.*

Fait maison - *Home made*  Plat végétarien - *Vegetarian option*

  @latabledestoublon