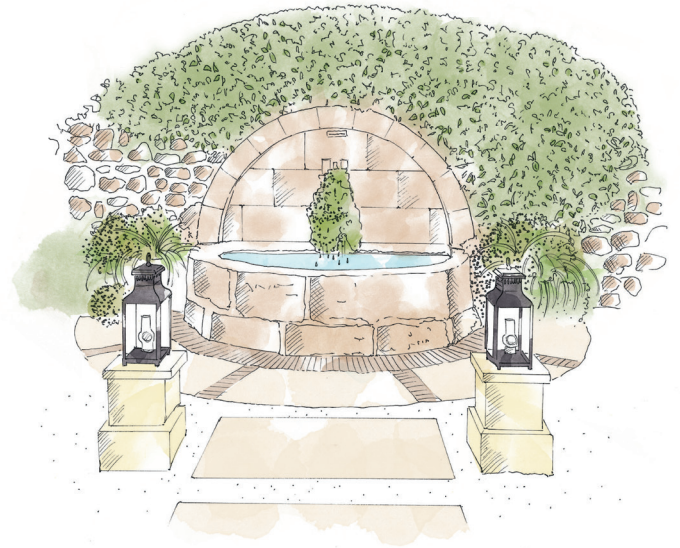


LA CARTE

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 <i>Octopus carpaccio with Picholine, trout roe, Taggiasche olives, capers, red onions</i> Accord / Pairing : Roseblood d'Estoublon Rosé 2024, AOP Coteaux Varois en Provence	26 7
	Bœuf mariné aux aromates, poivrons grillés, vinaigrette au balsamique blanc <i>Marinated beef with herbs, grilled peppers, vinaigrette with white balsamic</i> 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 <i>Barbecued-scented tomatoes, roasted peaches with basil, fresh goat cheese ice cream from the Alpilles</i> 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 <i>Shellfish marinière with olive oil, iodized cream, fish roe</i> 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 <i>Rock octopus marinated with lemon, ragout of peas and fava beans with squid ink, confit tomato</i> Accord / Pairing : Château d'Estoublon Rosé 2024, 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 <i>Grilled Alpilles lamb chop, mint jus, aubergine marinated and barbecued, black garlic condiment</i> 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 <i>Barbecued Mediterranean corvina, cherry tomatoes and artichokes, fish stock with tomato and coriander</i> 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 <i>Galician beef rib, Fayot sauce, crispy baby potatoes, spring onions • for two</i> 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 <i>Garden vegetables plate confit in white wine, raw vegetables with smoked olive oil, vegetable jus</i> 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 36
Free-range chicken supreme roasted with garlic, grilled artichokes, basil jus
 Accord / Pairing : Domaine d'Estoublon Blanc 2021, IGP Alpilles 8

Bouillabaisse d'Estoublon, pêche de roche, bouillon parfumé à la menthe, fenugrec et citronnelle 44
Estoublon bouillabaisse, rockfish, mint-flavored broth, fenugreek and lemongrass
 Accord / Pairing : Villa Baulieu Blanc 2016, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 12

LES DESSERTS - DESSERTS

Riz au lait à la cerise, pesto à l'estragon, croustillant de millet 14
Cherry rice pudding, tarragon pesto, crunchy millet
 Accord / Pairing : L'Excessive Blanc, pétillant sans alcool 12

Fraises Cléry de Carpentras à la fleur d'oranger, pain de Gênes, sorbet au persil 13
Cléry strawberries from Carpentras with orange blossom, Genoa cake, parsley sorbet
 Accord / Pairing : L'Excessive Rosé, pétillant sans alcool 12

Mousse au chocolat de grand cru, huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel de Camargue 16
Grand cru chocolate mousse, Estoublon olive oil and Camargue sea salt
 Accord / Pairing : La Réserve d'Estoublon Rouge 2023, IGP Méditerranée 7

Mangue confite à la cardamome, crémeux à la noix de coco, glace à la cardamome safranée, gingembre confit 15
Candied mango with cardamom, coconut cream, saffron-cardamom ice cream, candied ginger
 Accord / Pairing : Source de Roseblood Blanc 2024, IGP Méditerranée 8

Chèvre frais des Alpilles (saveurs au choix : figue • piment • estragon) 13
Fresh goat cheese from the Alpilles (flavors of your choice: fig • chili • tarragon)
 Accord / Pairing : Roseblood d'Estoublon Blanc 2023, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 7

Glaces et sorbets de notre pâtisserie
Ice cream and sorbets from our pastry
 1 boule - 1 scoop 3
 2 boules - 2 scoops 6
 3 boules - 3 scoops 9
 Accord / Pairing : L'Excessive Blanc, pétillant sans alcool 12

MENU ENFANT - KIDS MENU

Suprême de volaille ou Poisson du 25
 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
*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