

LA CARTE

Carte imaginée par notre Chef Emmanuel De Oliveira

À PARTAGER - TO SHARE

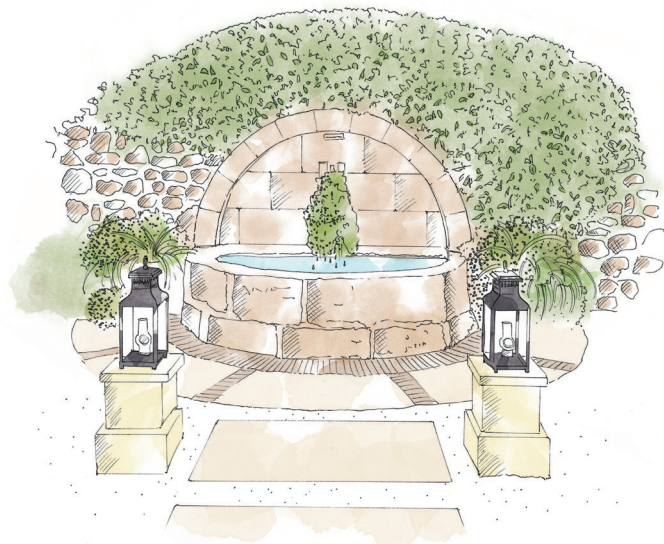
	Pizzetta à la truffe	26
	Truffle pizzetta	
	Pizzetta à la tomate, straciatella et basilic	24
	Tomato, straciatella and basil pizzetta	
	Poêlée de vongole, tomate, ail et persil	26
	Sautéed clams with tomato, garlic and parsley	
	Assiette de jambon Cebo de Campo	29
	Plate of Cebo de Campo ham	

LES ENTRÉES - STARTERS

Carpaccio de poulpe à la Picholine, œufs de truite, olives Taggiasche, câpres, oignons rouges	26
Octopus carpaccio with Picholine, trout roe, Taggiasche olives, capers, red onions	
Accord / Pairing : Roseblood d'Estoublon Rosé 2024, AOP Coteaux Varois en Provence	8
1489 de Roseblood rosé 2024, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	20
Boeuf mariné aux aromates, poivrons grillés, vinaigrette au balsamique blanc	28
Marinated beef with herbs, grilled peppers, vinaigrette with white balsamic	
Accord / Pairing : Château d'Estoublon Rouge 2021, AOP Les Baux-de-Provence	9
 Tomates aux senteurs de barbecue, pêches rôties au basilic, glace au chèvre frais de la fromagerie des Alpilles	24
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	8
1489 de Roseblood rosé 2024, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	20
Marinière de coquillages à l'huile AOP, crème iodée, œufs de poisson	25
Shellfish marinière with olive oil, iodized cream, fish roe	
Accord / Pairing : La Réserve d'Estoublon Blanc 2023, IGP Méditerranée	7

LES PLATS - MAIN COURSES

Poulpe de roche mariné au citron jaune, ragoût de petits pois et tomates confites à l'encre de seiche	41
Rock octopus marinated with lemon, ragout of peas and confit tomato with squid ink	
Accord / Pairing : Château d'Estoublon Rosé 2024, AOP Les Baux-de-Provence	8
Côtelettes d'agneau des Alpilles grillées, jus à la menthe, caviar d'aubergine grillé au barbecue, condiment à l'ail noir	39
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	8
Maigre de Méditerranée au barbecue, tomates cerises et artichauts, fumet de poisson à la tomate et coriandre	37
Barbecued Mediterranean corvina, cherry tomatoes and artichokes, fish stock with tomato and coriander	
Accord / Pairing : Domaine d'Estoublon Blanc 2021, IGP Alpilles	9
Côte de boeuf de Galice, sauce Fayot, pommes de terre grenaille croustillantes, cébette • pour 2 personnes	170
Galician beef rib, Fayot sauce, crispy baby potatoes, spring onions • for two	
Accord / Pairing : Villa Baulieu Rouge 2017, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	12
 Assiette de légumes du potager confits au vin blanc, légumes crus à l'huile d'olive fumée, jus végétal	34
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	8
1489 de Roseblood blanc 2024, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	20



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	9

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	7

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	8

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 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