



À PARTAGER - TO SHARE

Pizzetta à la truffe <i>Truffle pizzetta</i>	25
Brûle-main de coquillages <i>Shellfish brûle-main</i>	23
✶ Panisse, aïoli à l'huile d'olive Bérugnette d'Estoublon <i>Panisse, aioli made with Estoublon Bérugnette olive oil</i>	19
Pizzaladière, anchois, olives, sarriette du potager <i>Pizzaladière, anchovies, olives, garden savory</i>	24

LES ENTRÉES - STARTERS

✶ Courgette jaune grillée, chèvre frais des Alpilles, ail noir à l'huile d'olive Picholine d'Estoublon, basilic, crème de courgette et pignons de pin <i>Grilled yellow zucchini, Alpilles fresh goat cheese, black garlic in Estoublon Picholine olive oil, basil, zucchini cream, pine nuts</i>	24
Tartare de boeuf dans le filet au couteau, caviar de hareng fumé, jaune d'oeuf confit au vinaigre balsamique blanc. <i>Hand-cut beef fillet tartare, smoked herring caviar, egg yolk confit in white balsamic vinegar</i>	26
Poivron du potager brûlé et confit, stracciatella, anchois, jus de poivrons au vinaigre de gingembre d'Estoublon. <i>Charred and confit garden peppers, stracciatella, anchovies, pepper juice with Estoublon ginger vinegar</i>	23

Tartare de thon rouge, coriandre, piment, jus de gingembre et citron vert, croquant de radis <i>Bluefin tuna tartare, coriander, chili, ginger and lime dressing, crispy radish</i>	26
--	----

LES PLATS - MAIN COURSES

Pièce d'agneau des Alpilles, carottes fanes du potager rôties au citron et roulées à la pistache, pêche au romarin, jus à l'olive. <i>Alpilles lamb, roasted garden baby carrots with lemon and pistachio, rosemary peach, olive jus</i>	43
Brandade au vert, cabillaud confit à l'huile d'olive Bérugnette d'Estoublon Pois gourmands, tomates cerises, beurre blanc à la citronnelle <i>Green brandade, confit cod with Estoublon Bérugnette olive oil, snow peas, cherry tomatoes, Lemongrass beurre blanc</i>	36
Suprême de volaille fermière IGP, salade de fenouil à la grecque, groseille à l'huile d'olive mûrée, jus de viande à la sarriette. <i>IGP chicken breast, Greek-style fennel salad, redcurrant with aged olive oil, savory chicken jus</i>	38
✶ Aubergine braisée, pois chiches croustillants, yaourt au tahini et citron confit <i>Braised eggplant, crispy chickpeas, tahini and preserved lemon yogurt</i>	34
Bouillabaisse d'Estoublon, pêche de roche, bouillon parfumé à la menthe et à la citronnelle <i>Estoublon Bouillabaisse, rockfish, mint and lemongrass-infused broth</i>	43
Loup de Méditerranée grillé, fenouil braisé, émulsion au citron - pour deux personnes <i>Grilled Méditerranée sea bass, braised fennel, lemon emulsion - for two people</i>	110
Côte de boeuf mûrée, sauce béarnaise, purée maison - pour deux personnes <i>Aged rib of beef, béarnaise sauce, mashed potatoes - for two people</i>	150

LES DESSERTS - DESSERTS

Fraise de Carpentras en carpaccio, ganache à la menthe, granité à la menthe et citron vert, sorbet fraise, gelée au rhum, meringue croustillante <i>Carpaccio of Carpentras strawberries, mint ganache, mint & lime granita, rum jelly, strawberry sorbet, crispy meringue</i>	14
Parfait glacé au melon, gel de verveine, mousse de coco, croustillant au millet <i>Melon parfait, verbena gel, coconut mousse, millet crisp</i>	14
Entremet pêches et abricots, ganache au thym citron, gel citron, sorbet pêche et thym citron, praliné à l'amande. <i>Peach and apricot entremets, lemon thyme ganache, lemon gel, peach & lemon thyme sorbet, almond praline</i>	13
Mousse au chocolat de Grand Cru, huile d'olive d'Estoublon et fleur de sel de Camargue <i>Grand Cru chocolate mousse, AOP olive oil from the Vallée des Baux-de-Provence, and Camargue sea salt</i>	15
Chèvre frais des Alpilles <i>Fresh goat cheese from the Alpilles</i>	13
Glaces et sorbets de notre pâtisserie <i>Ice cream and sorbets from our « pâtisserie »</i>	

1 boule - 1 scoop 4 | 2 boules - 2 scoops 6 | 3 boules - 3 scoops 9

MENU ENFANT - KIDS MENU

25

Suprême de volaille ou poisson du marché, purée de pommes de terre à l'huile d'olive et fleur de sel, boule
de glace, sirop à l'eau - jusqu'à 10 ans
*Chicken suprême or the catch of the day, mashed potatoes with olive oil and « fleur de sel », ice cream, syrup - up to 10
years old*

VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS

Vins rosés

2025 Roseblood d'Estoublon AOP Coteaux Varois en Provence	10
2024 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	11
2023 1489 Roseblood AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	19

Vins blancs

2024 Roseblood d'Estoublon AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	10
2022 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	12
2023 Villa Baulieu AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	13
2024 1489 Roseblood AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	19

Vins rouges

2022 Château d'Estoublon AOP Les Baux-de-Provence	11
2019 Villa Baulieu AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	12



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

Toutes nos huiles d'olive sont issues de la production du Château d'Estoublon - All our olive oils come from Château d'Estoublon's own production.

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