



SALAISONS, FROMAGES & ENTREES

Beignets de fleurs de courgettes	15€
<i>fleurs de courgettes de Nice, mesclun local, sauce tomate</i>	
Jambon de Parme	15€
<i>beurre salé</i>	
Chèvre frais de Provence	14€
<i>huile d'olive, olives, origan</i>	
Pissaladière	14€
<i>pissaladière maison, mesclun local</i>	

SALADES

Salade de P.D.T & thon	15€
<i>P.D.T, filet de thon, câpres, oignons, sauce moutarde, herbes</i>	
Salade de petits pois	16€
<i>petits pois frais, courgettes crues, grenade, chèvre, citron</i>	
Salade d'artichauts crus	15€
<i>artichauts violets, pécorino sardo, roquette locale</i>	

SNACKS :

Croque Monsieur	15€
<i>jambon truffé & mesclun</i>	

PLATS ENFANTS :

Escalope de poulet	12€
<i>frites maison ou courgettes</i>	
Filet de Daurade	12€
<i>frites maison ou courgettes</i>	

PLATS :

Paillarde de poulet	21€
<i>filet de poulet, salade ceasar</i>	
Poulet fermier rôti	21€
<i>poulet fermier rôti, frites maison, mesclun</i>	
Bavette Angus grillée	28€
<i>frites maison, mesclun local</i>	
Saucisses Pérugines	19€
<i>P.D.T écrasées, céleri, beurre salé</i>	
Brandade de morue à la Nîmoise	23€
<i>morue, P.D.T vapeur, olives, ail, sucrine</i>	
Sardines grillées	20€
<i>sardines, pommes grenailles, roquette</i>	
Pêche du jour, sauce vierge	P.M
<i>poisson selon arrivage, pleurottes du Var, ail, persil</i>	
Salade de Freekeh	17€
<i>courgettes fleurs, tomates, herbes, houmous</i>	

DESSERTS :

Banofee	11€
<i>crumble chocolat, mousse dulce de leche, sorbet banane</i>	
Tarte Rustique	11€
<i>frangipane, pomme, glace vanille</i>	
Cake citron, huile d'olive	11€
<i>crème vanille, sarrasin soufflé</i>	
Profiteroles	11€
<i>choux, sauce chocolat, glace vanille</i>	

GLACES BERTHILLON 5/9/13€

Chocolat des mendiants, Sésame noir, Praliné Amande, Nougat miel, Vanille

SORBETS BERTHILLON 5/9/13€

Cacao extra bitter, Mangue, Poire, Ananas Rôti Basilic, Fraise
--

