

# La Carte du Dîner

De 19h00 à 21h30

## Nos Planches à partager

### **Charcuterie de taureau de Camargue / *Bull cold cuts from Camargue***

Assortiment : saucisson, saucisses, filet séché et noix de taureau.

*Assortment : sausages, dried filet, bull rump cut.*

25 EUROS

### **Gourmande / *Gourmet***

Assortiment : saucisson, saucisse, filet séché, noix de taureau, tomme fraîche de chèvre et de brebis, saumon fumé de la maison Barthouil et foie gras IGP Sud-Ouest au piment d'Espelette.

*Sausages, dried filet, bull rump cut, goat and ewe cheese, smoked salmon from Barthouil house and duck foie gras from south-west with espelette pepper.*

45 EUROS

### **Saumon fumé de la maison Barthouil / *Smoked Salmon from Barthouil house***

Tranches de saumon fumé, crème acidulée et blinis.

*Slice of smoked salmon, acidulated cream and blinis.*

35 EUROS

### **Le Foie Gras IGP Sud-Ouest / *Duck Foie Gras***

Le ballottin de 100 grammes de foie gras nature ou au piment d'Espelette, chutney du moment et pain grillé.

*100 grams of duck foie gras nature or with Espelette pepper, chutney and grilled bread.*

34 EUROS

### **Sélection de fromages frais et affinés de chez Emily à Eygalières.**

*Fresh and aged selection from Chez Emily in Eygalières.*

21 EUROS

## Nos Entrées

### **Les tomates anciennes / Tomatoes**

green zébra, ananas et cœur de bœuf, buratta crémeuse, pesto basilic, vert de cebette et vieux balsamique.

*green zebra, pineapple and beef tomato, creamy buratta, basil pesto, Spring onion green and old balsamic.*

24 EUROS

### **L'asperge verte / Green Asparagus**

Asperges vertes juste saisies, Tranche de foie gras snackée, Espuma de bouillon d'asperges au yuzu

*Seared green asparagus, slices of snacked foie gras, Espuma of asparagus stock with yuzu*

22 EUROS

### **Les Haricots Verts / Green Beans**

Salade de haricots verts des Baux de Provence, Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, œufs bio, tomates confites.

*Green bean salad from Baux de Provence, old-fashioned mustard vinaigrette, organic eggs, preserved tomatoes.*

18 EUROS

## Viandes régionales & Poissons à la plancha

### **L'Agneau des Alpilles / Lamb from Alpilles**

La Souris confite 8 heures, jus réduit au thym  
*Confit 8 hours, reduced juice with thyme*

38 EUROS

### **Le Boeuf français race à viande suivant arrivage (Salers, Aubrac, Limousine, Gasconne) / French Beef following arrival**

L'entrecôte 400gr à la plancha

A partager, l'entrecôte XXL 800gr à la plancha / *to share*

55 EUROS

103 EUROS

*Sauce au choix : Béarnaise ou à la truffe Melanosporum*

### **Filet de Loup Bio du Frioul / Sea bass filet**

Sauce vin blanc / *White wine sauce*

35 EUROS

### **Filet de Saint Pierre / John Dory filet**

Sauce beurre noisette citronnée / *Lemon hazelnut butter sauce*

47 EUROS

### **Un accompagnement au choix pour votre viande et pour votre poisson :**

*Frites fraîches et salade / tagliatelles fraîches / purée façon Robuchon / assortiment de légumes vapeur de saison.*

### **Side dish of your choice :**

*Fresh French fries and salad / fresh tagliatelles / Robuchon mashed potatoes / seasonal steam vegetables.*

## Nos pâtes

### Tagliatelles fraîches / *Fresh tagliatelles*

- Gambas** avec bisque crémée de gambas / *Prawns* 31 EUROS
- Aux légumes de saison** / *With seasonal vegetables* 28 EUROS

## Nos incontournables

### **Le Tartare de bœuf Charolais / *Charolais beef tartar***

Assaisonné par nos soins, frites, salade de jeunes pousses.

*Homemade seasoning, French fries, mesclun salad.*

35 EUROS

### **Club Sandwich au saumon fumé de la maison Barthouil et frites**

*Club sandwich with smoked salmon from Barthouil house and French fries*

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé.

*Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes and smoked salmon.*

33 EUROS

### **Club Sandwich au poulet Label Rouge et frites**

*Club sandwich with poultry red label and French fries*

Pain de mie toasté, sucrose, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet.

*Grilled bread, salad, mayonnaise, egg, tomatoes, poultry fillet.*

31 EUROS

### **Salade César / *Caesar salad***

Sucrose, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'arômes, parmesan, croutons et sauce Caesar.

*Salad, tomatoes, egg, poultry fillet slightly cooked and seared in aromatic butter parmesan, crispy bread and caesar sauce.*

28 EUROS

### **Salade César au saumon de la maison Barthouil / *Salmon caesar salad***

Sucrose, tomates, œuf label rouge, saumon fumé de la maison Barthouil, parmesan, croutons et sauce Caesar.

*Salad, tomatoes, egg, smoked salmon from Barthouil house, parmesan, crispy bread and caesar sauce.*

30 EUROS

## Nos Récompenses

Chariot de desserts / *The desserts cart*

15 EUROS

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included  
Toutes nos viandes sont issues de la région et françaises*