

La Carte du Dîner Room Service

De 19h00 à 22h00

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

Burrata au lait de bufflone, pesto de basilic et vinaigre balsamique
Burrata with buffalo milk, basil pesto and balsamic vinegar.

24 EUROS

Tataki de Bœuf / Beef Tataki

Bœuf origine France et vierge de tomate au basilic frais et huile d'olive des Calanquets
Beef from France and tomato virgin with fresh basil and Calanquets olive oil

24 EUROS

Le Melon de Cavaillon / The Melon from Cavaillon

Carpaccio de melon, jambon ibérique Cebo de Campo, parmesan, tomates confites, basilic et vieux balsamique, sorbet melon et Porto
Melon carpaccio, iberian ham, parmesan, preserved tomatoes, basil and old balsamic, melon and Porto sorbet

29 EUROS

Viandes régionales & Poissons à la plancha

Côte de cochon de la Crau rôtie

Roasted pig chop from la Crau

39 EUROS

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

55 EUROS

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

103 EUROS

Sauce au choix : Béarnaise ou Poivre

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, sucrine, mayonnaise, œuf label rouge, tomates et saumon fumé.

Grilled bread, salad, mayonaise, 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, sucrine, mayonnaise, œuf label rouge, tomates, suprême de poulet.

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

31 EUROS

Salade César / *Caesar salad*

Sucrine, tomates, œuf label rouge, filet de poulet cuit lentement et saisi au beurre d'aromates, 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*

Sucrine, 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

La Mousse Choco / *Chocolate Mousse*

Coulis de cacao, billes croquantes, éclats de chocolat.
Cocoa sauce, crunchy pearls, chocolate chips.

La Tropezienne / *The Tropezienne*

Aux agrumes, crème Diplomate vanille, brioche maison.
With citrus fruits, vanilla Diplomate cream, homemade brioche.

Tarte fraise-rhubarbe / *Strawberry-rhubarb tart*

Confit de rhubarbe, crème d'amande.
Rhubarb confit, almond cream.

Charlotte / *Charlotte*

Aux fruits rouges, mousse fraise et biscuit cuillère.
With red fruits, strawberry mousse and sponge finger biscuit.

Panna Cotta / *Panna Cotta*

Aux fruits exotiques, Baba au rhum maison.
With exotic fruits, homemade rum baba.