



CHEF DAMIEN DELGADO

Déjeuner – Lunch

De 12h00 à 14h00 – From 12am to 2pm

Diner– Dinner

De 19h30 à 22h00 – From 7.30pm to 10pm

Du mardi au vendredi midi | from Tuesday to Friday noon

Du mercredi au samedi soir | from Wednesday to Saturday evening

WIFI gratuit | Free WIFI

Bbox FA2ECDB9 – mot de passe lapoulenoire



APERITIFS : LES BASIQUES ...

EUR

Anisés

Pastis 51 | Ricard | Ricard Plantes Fraiches

3 cL **3,50**

Bières

Bière Blanche Grimbergen

25 cL **5**

Bière Ambrée à la Chataigne Pietra

33 cL **6**

Whiskies

Jameson Premium (Irlande)

4 cL **7**

Oban | Talisker (Ecosse)

4 cL **12**

Nikka (Japon)

4 cL **15**

Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

33 cL **3,50**

Orangina, Schweppes Tonic, Perrier

25 cL **3,50**

Jus de fruits Emile Vergeois: Pomme, Poire William, Pêche de Vigne, Abricot, Tomate Rouge

25 cL **5**

Cocktail sans alcool: Abricot Pêche Grenadine || Pomme, Poire, Cannelle

25 cL **5**

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



APERITIFS : LES SPECIAUX ...

EUR

Cocktails „Classiques“

Gin Tonic (Gin, Schweppes Tonic, citron)	30 cL	9
Martini Tonic (Martini bianco, Schweppes Tonic, citron)	30 cL	9
Spritz Aperol (Aperol, Prosecco, eau gazeuse, citron)	30 cL	9
Americano (Martini rosso, Campari, eau gazeuse, citron)	30 cL	9



Cocktails „Signature“

Limonsecco (Limoncello, Prosecco, sirop de framboise)	30 cL	9
Amaretto Sour (Amaretto, jus de citron, sucre de canne)	30 cL	9

Champagne Billecart-Salmon

Flûte de Champagne	10 cL	11
Kir Royal (crème de cassis)	10 cL	12
Kir Méditerranéen (liqueur citron bergamotte)	10 cL	12
Pink Lady (Champagne, jus de pamplemousse rose, liqueur de litchi, sirop de rose)	10 cL	14

Prix nets en EURO, taxes et service compris / Net prices in EURO, taxes and service included



LA FORMULE « CHIC » (DÉJEUNER & DINER)

42 EUR

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte »

** Supplément 3 EUR pour l'entrée Foie Gras et le plat Filet de Bœuf*

L'ACCORD METS & VINS (DÉJEUNER & DINER)

60 EUR

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert with wine combination

Votre sélection personnelle « A la Carte » + 3 verres de vin en accord avec vos plats

** Supplément 3 EUR pour l'entrée Foie Gras et le plat Filet de Bœuf*



Entrées | Starters

EUR

Terrine de Foie Gras maison au Porto | Homemade duck Foie Gras with Port wine

18

Pain de mie toasté à la fleur de sel | Chutney de poire

Toasted soft bread | Salt flower | Pear chutney

Variation autour du thon | Variation around Tuna

15

Nem de thon | Tartare de thon | Tataki de thon

Tuna spring roll | Tuna tartar | Tuna tataki

Ceviche de saumon | Salmon ceviche

14

Marinade citron framboise | Carotte | Patate douce | Oignon rouge

Lemon raspberry marinade | Carrot | Sweet Potato | Red onion

Risotto croustillant, cœur Di Bufala et caviar de tomate | Crispy risotto, Di Bufala mozzarella and tomato caviar

13

Marmelade de poivrons rouges | Jus corsé au Piment d'Espelette

Red pepper marmalade | Meat juice and Espelette chili pepper

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Tartares | Tartars

EUR

Nos tartares de bœuf Charolais "au couteau" Charolais beef tartar	(180g)	18
Servi avec pommes de terre Rattes et salade Served with Rattes potatoes and salad	(300g)	22

Le Classique Classic	Oignons rouges Câpres Cornichons Herbes fraîches Tabasco Sauce worcestershire Red onions Capers Pickles Fresh herbs Tabasco Worcestershire sauce
Le Provençal Provençal	Tomme de brebis éclats de noix oignons rouges câpres cornichons herbes fraîches Provence Cheese Nutshells Red onions Capers Pickles Fresh herbs
Le Vénitien Venitian	Parmesan Pistou pignons de pin oignons rouges câpres Parmesan Cheese Pistou Pine nuts Red onions Capers

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Poisson | Fish

EUR

Fricassée de gambas à la thaïlandaise | Thai style prawns fricassee

24

Wok de légumes | Sauce coco citronnelle et galanga | riz vapeur
Wok of vegetables | Coconut lemongrass and galanga sauce | Steamed rice

Filet de loup à la plancha | Seabass fillet

24

Polenta aux olives | Compotée de condiments | Vierge de légumes aux abricots confits
Polenta with olives | Sweet onions | Vegetables and candied apricots

Salade Niçoise revisitée | Restyled Nicoise salad

23

Pavé de thon mi-cuit | Vinaigrette huile d'olive citron
Fresh Tuna steak | Olive oil and lemon vinaigrette

Viande | Meat

EUR

Filet de bœuf et cèpes bouchons | Beef fillet & mushrooms ceps

26

Galette de pommes de terre aux éclats de brebis | Petits oignons | Sauce demi glace au Porto
Potatoe pancake with sheep cheese | Small onions | Meat juice flavoured with Port wine

Selle d'agneau IGP en croûte d'olives noires | Saddle of lamb in black olive crust

24

Aubergines à la Provençale | Tomates confites | Jus court au romarin
Eggplant gratin | Candied tomatoes | Rosemary meat juice

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Dessert | Dessert

EUR

Méli-Mélo de fruits de saison | Seasonal fruits salad

Sorbet framboise | Raspberry sorbet

9

Crème citron basilic | Fresh lemoncurd perfumed with basil

Crumble verveine mélisse et meringue moelleuse | Verbena tea crumble and soft meringue

9

Fondant au chocolat, cœur abricot miel-romarin | Hot chocolate fondant with apricot coulis & honey inside

Glace vanille | Vanilla ice cream

9

Crèmeux pistache, fruits rouges et sorbet chocolat | Pistachio cream, red fruits and chocolate sorbet

Crumble cacao et olives vertes de Provence infusées à la vanille | Cocoa crumble and vanilla infused green olives

9

Trilogie de fromages | Trilogy of cheeses

9

Tentation Gourmande du moment (avec thé ou café) | Gourmet Temptation (with tea or coffee)

9

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Champagne Billecart-Salmon | Champagne Billecart-Salmon

EUR



Cuvée Brut Réserve

Cuvée Brut sous Bois

Cuvée d'exception Saint-Hilaire Millésime 1999

Bouteille (75cL)

79

119

379

Vin Rosé | Rosé Wine

EUR

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
AOC Coteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition 	4,50	24
 AOC Côtes de Provence, Château Les Valentines, Cuvée Caprice de Clémentine 	5,50	28
AOC Bandol, Domaine Dupuy de Lôme 	6	30
 AOC Corse Calvi, Domaine Maestracci, Cuvée E Prove	6,50	32
AOC Coteaux d'Aix, Château Beaupré, Cuvée Collection 	6,50	34

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Vin Blanc | White Wine

EUR

	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
<u>Frais et floral</u>		
AOC Coteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition  	4,50	24
AOC Côtes de Provence, Château Les Valentines, Cuvée Caprice de Clémentine  	6	30
 AOC Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Barraban	6	30
<u>Fruité et élégant</u>		
AOC Cassis, Domaine des 4 Vents	6,50	35
AOC Bandol, Domaine Dupuy de Lôme  	7	40
<u>Rond et gourmand</u>		
 Vin de Pays des Landes, Domaine L'escudé, Cuvée Osez-le-Vert	5	27

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Vin Blanc | White Wine









EUR

	Verre (12cl)	Bouteille (75cl)
<u>Sec et aromatique</u>		
IGP Vallée du Rhône, François Villard, Cuvée Les Contours de Deponcins 100% Viognier	8	45
AOC Côtes de Provence, Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 100% Rolle	8	45
♥ IGP Bouches du Rhône, Villa Minna, Cuvée Minna 2015  	8	45
<u>Sec et minéral</u>		
IGP Vaucluse, Bastide du Claux 100% Chardonnay  	6,50	35
♥ AOC Macon La Roche Vineuse, Château de Nancelle 100% Chardonnay	6,50	35
AOC Chablis, Domaine La Manufacture 100% Chardonnay	7,50	42
<u>Raffiné et complexe</u>		
AOC Sancerre, Domaine Vacheron 100% Sauvignon  	8	45
AOC Puligny Montrachet, Domaine Arnaud Germain 100% Chardonnay  		75

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



Vin Rouge | Red Wine

		EUR
	Verre (12cL)	Bouteille (75cL)
<u>Fruité et épicé</u>		
AOC Coteaux d'Aix, Domaine Val de Caire, Cuvée Tradition 	4,50	24
 AOC Pic Saint Loup, Château de Cazeneuve, Cuvée Les Calcaires	7	40
<u>Frais et tendre</u>		
AOC Coteaux Bourguignons, Domaine Devillard, Cuvée Le Renard 	6	30
 AOC Saumur Champigny, Domaine des Roches Neuves 	6	30
AOC Luberon, Bastide du Claux, Cuvée Malacare	6	30
<u>Tannique et soyeux</u>		
AOC Crozes Hermitage, Domaine Saint Clair, Cuvée Etincelle 100% Syrah	6,50	35
AOC Bordeaux Haut Médoc Cru Bourgeois, Château Corconnac	7	40
AOC Saint Joseph, Domaine des Chênes 100% Syrah	7	40
<u>Délicat et structuré</u>		
 IGP Bouches du Rhône, Villa Minna, Cuvée Minna 2013 		50
 AOC Mercurey, Château de Chamirey 100% Pinot Noir 2016	9	55
AOC Coteaux d'Aix, Château Vignelaure 2011		55
AOC Bordeaux Saint Julien, Château Moulin de la Rose 2013		65

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included



AUTRES BOISSONS ...

EUR

Digestifs | After-dinner drinks

Rafraichissant

Get27 | Limoncello | Amaretto | Poire Williams

4 cL

6

Puissant

Rhum Diplomatico

4 cL

10

Cognac VSOP

4 cL

12

Ron Zaccapa (23 ans d'âge)

4 cL

15

Café, Thé | Coffee, Tea

Espresso (Nespresso)

2,5

Thé (Palais des Thés)

3,5

Infusion (Palais des Thés)

3,5

Eaux Minérales | Mineral waters

Evian, Badoit

50 cL

4

100 cL

6

Orezza

50 cL

5

100 cL

7

Prix nets en EURO, taxes et service compris | Net prices in EURO, taxes and service included