

Le chef et maître des lieux Christian Ernst et son chef Eric Rabazzani, vous proposent une cuisine créative et généreuse, travaillée avec des produits frais issus de petits producteurs et de maison de qualité.

..... *Pour commencer*

Calamars frits à la marseillaise accompagnés d'une rouille traditionnelle	19,00 €
Notre version de l'aïoli marseillais aux coquillages	17,00 €
Burrata crémeuse aux tomates anciennes fraîches et marinées à l'huile de basilic, pignons grillés	15,00 €
Les légumes de saison en cru et cuit sur une tarte croustillante à l'artichaut et son sorbet tomate	15,00 €
Le poulpe grillé, poireaux fumés, pommes de terre confites safranées, mayonnaise aux herbes	17,00 €

..... *Pour les minots 15 €*

Plats :

Steack haché frais, légumes, panisses ou fish and chips, petite salade

Desserts :

Glace ou Salade de fruits



Prix nets service compris

..... *La pêche*

Pavé de maigre de nos côtes rôti au thym, gnocchi sautés à la Provençale, jus de bourride	28,00 €
Thon rouge mi-cuit snacké, riz Venere parfumé au saté, aubergines grillées et confites .	29,00 €
Suggestion poisson (selon l'arrivage)	32,00 €

..... *Côté terroir*

Magret de canard Maison Rougié laqué au vinaigre de gingembre, croustillant de cuisses confites, carottes fanes confites, en mousseline et croquantes	28,00 €
Canon de filet de veau cuit au sautoir, tarte fine de petit pois, oignons grelots confits, espuma de lard de Colonnata	9,00 €
La suggestion viande selon l'envie de notre boucher	34,00 €

..... *Sélection de pâtes Maison Rummo*

Les raviolis à la ricotta, artichauts crus, cuits, frits, coulis de roquette amandes grillées	24,00 €
Liguini aux gambas et tomates cerises sauce américaine au fenouil	22,00 €



Prix nets service compris

..... *Heureux est le gourmand*

Sélections de fromages affinés (petits producteurs et éleveurs)	12,00 €
Les pâtisseries de la Maison Sylvain Depuichaffray	10,00 €
Glaces artisanales de la Maison de la Glace	10,00 €
Suggestion dessert	10,00 €

..... *Cocktails, Alcool & Soft*

Cocktails classiques

Mojito	11,00 €
Pina Colada	11,00 €
Spritz	10,00 €
Caipirinha	11,00 €
Negroni	11,00 €
Margarita	11,00 €
Dry martini	11,00 €
Moscow Mule	12,00 €

Mocktails & soft

Virgin	8,00 €
Intenz	6,00 €
Jus de fruit	4,50 €
Coca / Ice Tea / Sprite	4,50 €
Orange / Citron pressé	5,50 €
Café 2,50€	
Double / Crème	4,50 €
Thé & infusion	3,50 €

Les créations

Intenz Fizz	12,00 €
Bombay, citron, Intenz blanc d'oeuf	
Russian Girl	11,00 €
Absolut, cranberry, hibiscus	
Rowing Old Fashioned	12,00 €
Jim Beam, gingembre, angostura, citron	

Alcools & Digestifs

Long drinks	9,00 €
Digestifs	7,00 €
Alcool supérieur	14,00 €
Pastis 51 / Ricard	4,00 €
Apéritif classique	6,00 €
Irish coffee	9,00 €



Prix nets service compris

Les vins

Rosés de Provence

Château Saint Jean de Pimayon - AOP Pierrevert bio	26.00 €
Mas de Valériole, cuvée Nenette, IGP Terre de Camargue	25.00 €
Domaine de Rimauresq cuvée « R » cru classé - AOC Côtes de provence	44.00 €
Domaine Marrenon, cuvée Amountanage bio - AOC Luberon	26.00 €
Château de Beaupré cuvée du Château - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	37.00 €
Villa Treva - AOC Côteaux d'Aix-en-Provence	26.00 €
Domaine Figuière cuvée première - AOP Côtes de Provence	39.00 €
Domaine Figuière cuvée Magalie - AOP Côtes de Provence	29.00 €
Château d'Estoublon, Le rosé, Bio - AOP Baux de Provence	41.00 €
Domaine Paternel - AOC Cassis	41.00 €
Domaine de Terrebrune - AOP Bandol	44.00 €

Les vins

Rosés Corse

Alma Di Notte - IGP ile de beauté	24.00 €
Domaine Fiumicicoli - AOP Corse Sartene	35.00 €

Le

Coup de coeur

IL BOSCO CESARI Vérone 2011 - Amarone della Valpolicella	89.00 €
--	---------

Les

Champagnes

La coupe	10.00 €
Proseco la Deliria	29.00 €
Champagne Besserat de Bellefon brut	59.00 €
Champagne Besserat Blanc de Blanc premier cru cuvée des moines	89.00 €
Champagne Besserat de Bellefon Rosé	69.00 €
Taittinger brut	69.00 €
Mumm Cordon Rouge	75.00 €
Champagne Louis Roederer Brut Premier	69.00 €
Champagne Louis Roederer,Cristal Blanc 2002	350.00 €



Les vins

Blancs de Provence

Château Saint Jean de Pimayon - AOP Pierrevert bio	26.00 €
Mas de Valériole, cuvée Charmentin, IGP Terre de Camargue	25.00 €
Château Simone cru classé - AOC Palette	59.00 €
Domaine Marrenon, cuvée Grand Marrenon - Côtes du Luberon	29.00 €
Château Revelette, Grand Blanc - IGP Méditerranée (Aix en Provence)	49.00 €
Château de Beaupré cuvée du Château - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	37.00 €
Villa Treva - AOC Côteaux d'Aix-en-Provence	26.00 €
Domaine de l'Hortus, la Bergerie, Val de Montferrand, Languedoc	39.00 €
Domaine Figuière cuvée première - AOP Côtes de Provence	39.00 €
Domaine Figuière cuvée Valérie - AOP Côtes de Provence	29.00 €
Domaine Paternel - AOC Cassis	41.00 €
Domaine Bodin, pur jus de goute - AOC Cassis	42.00 €
Domaine de Terrebrune - AOP Bandol	44.00 €

Les vins

Blancs Corse

Alma Di Notte - IGP ile de beauté	24.00 €
Domaine Fiumicicoli - AOP Corse Sartene	35.00 €
Domaine de La Punta - AOP Corse Aléria	38.00 €

Les vins

Blancs Rhône

La Mule blanche, Paul Aîné Jaboulet - AOP Crozes-Hermitage	48.00 €
Maison Louis Cheze, Marsanne - IGP Collines Rhodaniennes	36,00 €
Maison Louis Cheze, Ro-Rée - AOC Saint Joseph	49,00 €
La Bastide Saint Dominique - AOC Châteauneuf du Pape	59,00 €

Les vins

Blancs Bourgogne

Château Charles Nancelle - Macon village	35.00 €
Domaine Granier & fils - Petit-Chablis	42.00 €
Domaine de la Croix Senaillet - Saint Véran	36,00 €
Domaine Vincent Girardin - Chassagne-Montrachet 1er Cru	89.00 €
Domaine de la Croix Senaillet - Pouilly Fuissé	36,00 €
Domaine Vincent Girardin - Meursault vieilles vignes	59.00 €

Les vins

Blancs Loire

Domaine Huteau, Les Bonnets Blanc - AOP Muscadet	29.00 €
Domaine Vincent Gaudry, La Tournebride - AOC Sancerre	49.00 €



Les vins

Rouges de Provence

Domaine Marrenon, cuvée Grand Marrenon - Côtes du Luberon	29.00 €
Villa Treva Côteaux - Coteaux d'Aix-en-Provence	26.00 €
Château Simone cru classé - AOC Palette	59.00 €
Domaine de l'Hortus, la Bergerie - AOC Pic-Saint-Loup Languedoc	38.00 €
Château Revelette, Grand Rouge - IGP Méditerranée (Aix en Provence)	49.00 €
Domaine de Rimauresq cuvée « R » cru classé - AOC Côtes de provence	44.00 €
Domaine de l'Hortus, la Bergerie - AOC Pic-Saint-Loup Languedoc	38.00 €
Domaine Figuière cuvée première - AOC Côte de provence	39.00 €
Domaine Paternel - AOC Cassis	41.00 €
Domaine de Terrebrune - AOP Bandol	44.00 €

Les vins

Rouges Corse

Domaine Fiumicicoli - AOP Corse Sartene	35.00 €
Domaine Maestracci - AOC Corse Calvi	49.00 €

Les vins

Rouges Rhône

Cépage d'automne - AOC Côtes du Rhône	29.00 €
“Les Jalets” Paul Aîné Jaboulet - AOP Crozes Hermitage	42.00 €
Maison Louis Cheze, Ro-Rée - AOC Saint Jospheh	49.00 €
Domaine Bois De Boursan, cuvée Tradition - AOC Châteauneuf du Pape	45.00 €
Domaine Eric et Joël Durand, Empreintes - AOP Cornas	55.00 €

Les vins

Rouges Bourgogne

Jean-Paul Brun, Terres Dorées - Pinot Noir	37.00 €
Louis Tete, Le Chatelin - AOC Brouilly	44.00 €

Les vins

Rouges Loire

Domaine Cotellerai, cuvée L'Envolée - Saint Nicolas de Bourgueil	44,00 €
Domaine Pithon Paillé, cuvée mosaïk - AOC Anjou	39.00 €
Domaine Vincent Gaudry, La Tournebride - AOC Sancerre	49.00 €

