

## À PARTAGER TO SHARE

### **ASSORTIMENT DE PANISSES** 20 €

Panisse nature, Piment d'Espelette, olive, truffe

*Plain Panisse, Espelette Pepper, Olive, Truffle*

### **PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE** 24 €

San Daniele AOP 18 mois, mortadelle aux pistaches, coppa et perugini

*San Daniele PDO 18 months, mortadella with pistachios, coppa and Perugini*

### **PLANCHE DE BRUSCHETTE** 22 €

Assortiments des Pains grillés l'Ail, Tomates Cerises, Caviar d'Aubergines, Guacamole et Rillettes de sardines

*Assortment of Toasted Breads, Garlic, Tomatoes cherries, Eggplant Caviar, Guacamole and Sardine Rillettes*

### **PLANCHE DE FROMAGES** 20 €

## NOS ENTRÉES OUR STARTERS

### **FOIE GRAS MAISON** 24 €

Oignon confit, pain grillé

*Homemade foie gras, candied onion, toasted bread*

### **SOUPE DE POISSONS FAIT MAISON** 24 €

Rouille, croûtons, fromage râpé

*Homemade fish soup, Rouille, croutons, grated cheese*

### **ESCARGOTS EN PERSILLADE** 24 €

Snails in parsley

### **SALADE TIÈDE DE POULPE** 24 €

Poulpe en morceaux, pommes de terre, céleri en branche, tomates, olives et émulsion d'huile d'olive au citron

*warm octopus salad, octopus in pieces, potatoes, celery stalks, tomatoes, olives and lemon olive oil emulsion*

## NOS SALADES OUR SALADS

### CHÈVRE CHAUD

22 €

Salade, chèvre frais, tomates, poivrons, vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge

*Salad, fresh goat cheese, tomatoes, peppers, extra virgin olive oil vinaigrette*

### SALADE GOURMANDE

26 €

Salade verte, tomates, haricots verts, oeufs, foie gras, magret de canard fumé

*Green salad, tomatoes, green beans, eggs, foie gras, smoked duck breast*

### SALADE OCÉANE

26 €

Salade, tomates, saumon fumé, poulpe, grandes crevettes, sauce aïoli et tranches de pains grillées

*Salad, tomatoes, smoked salmon, octopus, large prawns and aioli sauce and slices of toasted bread*

### CAESAR POULET

24 €

Salade romaine, poulet, lardons fumés, oignons, tomates, oeuf, croûtons, copeaux de parmesan & sauce César

*Romaine lettuce, chicken, smoked bacon, onions, tomatoes, egg, croutons, parmesan shavings & caesar sauce*

### CAESAR SAUMON

24 €

Salade romaine, saumon fumé, oignons, tomates, oeuf, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César

*Romaine lettuce, smoked salmon, onions, tomatoes, egg, croutons, parmesan shavings and caesar sauce*

## NOS TARTARES OUR TARTARES

### TARTARE DE BOEUF

24 €

Boeuf frais coupé au couteau, préparé par nos soins, frites & salade

*Fresh beef cut with a knife, prepared by us, fries & salad*

### TARTARE DE THON

24 €

Thon frais coupé au couteau, crème d'avocat et sauce aux agrumes, frites & salade

*Fresh tuna cut with a knife, avocado cream and citrus sauce, fries & salad*

### TARTARE TERRE & MER

26 €

Mélange onctueux de boeuf et huîtres mélangées préparé par nos soins, frites & salade

*Creamy mix of beef and mixed oysters prepared by us, fries & salad*

## CÔTÉ ITALIE

### ITALY SIDE

#### **TORTELLINI RICOTTA ET SPINACI** 28 €

Pâtes fraîches farcies à la ricotta et épinards, sauce crème fraîche et jambon

*Fresh pasta stuffed with ricotta and spinach, crème fraîche and ham sauce*

#### **LINGUINES AI GAMBERONI CREMA** 28 €

Linguines aux gambas, tomates cerises, ail

*Linguine with prawns, cherry tomatoes, garlic*

#### **PAPPARDELLE AI FUNGHI** 26 €

Pâtes fraîches, sauce aux champignons

*Fresh pasta, mushroom sauce*

#### **RAVIOLIS À LA TRUFFE BLANCHE** 28 €

Pâtes fraîches farcies à la truffe blanche, sauce truffe blanche

*Fresh pasta stuffed with white truffle, white truffle sauce*

#### **GNOCCHI & FORMAGGI** 26 €

Aux fromages & noix

*Gnocchi with cheese & nuts*

## NOS VIANDES

### OUR MEATS

#### **BURGER DU WAÏKIKI** 26 €

Hamburger de boeuf d'environ 150/180gr., buns frais du boulanger, oignons, tomates, cornichons, sauce burger, servi avec des frites

*Beef burger of about 150/180gr., fresh buns from the baker, onions, tomatoes, pickles, burger sauce with french fries*

#### **CÔTE DE VEAU RÔTIE AU ROMARIN** 34 €

Sauce forestière, Pommes grenailles en persillade

*Roasted veal chop with rosemary, forest sauce, new potatoes with parsley*

#### **POTENCE DE POULET** 28 €

Brochettes de poulet marinées accompagnées de sa sauce BBQ Maison ou sauce verte, frites & salade

*Marinated chicken skewers accompanied by homemade BBQ sauce or green sauce, fries & salad*

#### **CÔTE DE BOEUF** 36 €

Sauce BBQ Maison ou sauce verte, pommes grenailles en persillade

*Sliced piece of beef, Homemade BBQ sauce or green sauce, new potatoes with parsley*

## NOS POISSONS OUR FISHES

**LOUP GRILLÉ** 29 €

Environ 500gr, servi avec riz & légumes

*Grilled seabass, About 500gr, served with vegetables*

**MI CUIT DE THON** 28 €

Crumble pistaches, tomates séchées, sauce soja, riz & légumes

*Half cooked tuna, pistachio crumble, dried tomatoes, soy sauce, rice & vegetables*

**POULPE GRILLÉ ET SA MAYONNAISE IODÉE** 32 €

servi avec des pommes grenailles en persillade

*Grilled octopus served with baby potatoes and parsley*

**POTENCE DE GAMBAS SAUCE CHIMICHURRI** 32 €

servie avec frites & salade

*Gambas, served with fries & salad*

**GARNITURES EN SUPPLÉMENT** 7 €

Riz pilaf, légumes, frites, pommes de terre grenailles en persillade

*Additional sidedings: Rice pilaf, vegetables, fries, new potatoes with parsley*

## NOS MOULES OUR MUSSELS

Servies avec frites | Served with fries

**NOTRE FAMEUSE PLANCHA MOULES & FRUITS DE MER** 26 €

*OUR FAMOUS PLANCHA MUSSELS & SEAFOOD*

**MOULES MARINIÈRES** 24 €

**MOULES POULETTE** 24 €

**MOULES TRUFFE** 28 €

# CARTE DES VINS

## WINE MENU

### ROSÉS

			50 CL	75 CL	
DOMAINE BASTIDE DE BLACAILLOUX					28 €
Cuvée Saint Probase - IGP VAR BIO					
DOMAINE DE LA MAURETTE					33 €
AOP CÔTES DE PROVENCE					
Médaille d'argent au concours général agricole 2021					
- Producteur récoltant -					
CHÂTEAU PARADIS «Cuvée essentiel»			24 €	31 €	
AOP CÔTES D'AIX EN PROVENCE					
MINUTY PRESTIGE	50CL	75CL	150CL	3L	6L
AOP CÔTES DE PROVENCE	29 €	39 €	80 €	170 €	330 €
DOMAINE TASQUIER					43 €
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO					
CHÂTEAU SAINT ROSELINE Lampe de Méduse					60 €
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO cru classé					
WHISPERING ANGEL Château Simon					68 €
AOP CÔTES DE PROVENCE					

### BLANCS

		50 CL	75 CL	
DOMAINE BASTIDE DE BLACAILLOUX				28 €
Cuvée Saint Probase - IGP VAR BIO				
DOMAINE DE LA MAURETTE				33 €
AOP CÔTES DE PROVENCE				
Médaille d'argent au concours général agricole 2021 - Producteur récoltant -				
CHÂTEAU PARADIS «Cuvée essentiel»			24 €	31 €
AOP CÔTES D'AIX EN PROVENCE				
SECRET DE LUNES Chardonnay BIO				36 €
IGP PAYS D'OC BIO				
MINUTY PRESTIGE			29 €	39 €
AOP CÔTES DE PROVENCE				
DOMAINE DE JOY				35 €
Cuvée Ode à la joie - IGP CÔTES DE GASCogne (Moelleux léger)				
DOMAINE DES HÉRITIÈRES				65 €
AOP CHABLIS				
DMAINE TASQUIER				43 €
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO				

### ROUGES

		50 CL	75 CL
CHÂTEAU PARADIS «Cuvée essentiel»		24 €	31 €
AOP CÔTES D'AIX EN PROVENCE			
DOMAINE DE LA MAURETTE			33 €
AOP CÔTES DE PROVENCE			
Médaille d'argent au concours général agricole 2021 - Producteur récoltant			
DOMAINE TASQUIER		31 €	43 €
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO			
CHÂTEAU LES TUILERIES			75 €
AOP LANDE DE POMEROL			
DOMAINE DE MURINAIS «Les Aigrettes»			58 €
AOP CROZES-HERMITAGE BIO			
VERRE DE VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC		15CL	8 €