

NOTRE CARTE DE DEJEUNER

OUR LUNCH MENU

LES EN-CAS A PARTAGER ... OU PAS / LOVELY SNACKS TO SHARE... OR NOT

Toasts à tartiner (tapenade noire et verte, mousse de légumes, riste d'aubergine...)
Choice of toasts (black and green tapenade, vegetable mousse, aubergine riste...) 10 €

Chiffonnade de jambon cuit à la truffe d'été - *Chiffonade of cooked ham with summer truffles* 9 €

Sélection de charcuteries (jambon sec d'Avignon, salami à la truffe d'été enrobé de parmesan, saucisson de taureau, jambon cuit à la truffe d'été et cecina)
Selection of deli meats (dry ham from Avignon, salami with summer truffles covered with parmesan cheese, bull sausage, cooked ham with truffles and cecina) 18 €

L'assiette 5 fromages des Alpilles et d'ailleurs - *Selection of 5 cheeses from Alpilles and other French regions* 15 €

L'assiette mixte : sélection de charcuteries / fromages - *Selection of deli meats and cheeses* 19 €

LES SALADES / SALADS

Salade de tomates anciennes et pesto - *Heirloom tomato salad and pesto* 12 €

Salade de tomates anciennes et mozzarella burrata à l'huile d'olive AOP de la Vallée des Baux de Provence
Heirloom tomato salad and mozzarella burrata with olive oil from Les Baux-de-Provence 16 €

Salade de céréales, graines et légumes de saison (selon l'inspiration du Chef)
Seeds and cereals salad with vegetables (according to the Chef's inspiration) 16 €

Salade de fromages de chèvre fermiers de Saint-Rémy-de-Provence
Salad of goat cheese from a local farm in St Rémy-de-Provence 16 €

POUR UNE PETITE FAIM / LITTLE HUNGERS

Le panier de frites - <i>French fries basket</i>	7 €
Foie gras de canard du Chef, origine France, confiture de figues des Alpilles <i>Chef's duck foie-gras, from France, fig jam from the Alpilles</i>	18 €
Beignets de fleurs de courgettes farcies, sauce aux tomates rôties et mesclun au pistou <i>Stuffed zucchini flowers with roasted tomato sauce and mixed salad leaves with pesto</i> (Selon saison - <i>Depending on the season</i>)	16 €
Saumon d'Ecosse fumé à la verticale au bois de hêtre, crème citronnée aux herbes <i>Scottish salmon smoked vertically over beech wood, sour cream with herbs and lemon juice</i>	18 €
Melon et jambon sec d'Avignon - <i>Melon with dry ham from Avignon</i> (Selon saison - <i>Depending on the season</i>)	17 €

POUR LES ENFANTS / FOR CHILDREN

En fonction de ce qu'ils aiment, nous leur préparons une assiette sur mesure
For Children, according to their tastes, we prepare them a special dish

10 €

POUR UNE PLUS GRANDE FAIM / IF YOU ARE MORE HUNGRY

Tagliatelles servies au choix avec : 15 €
Tagliatelle served with a choice of:

- Sauce tomate de pays et herbes du jardin - *Local tomato sauce and garden herbs*
- Sauce crémeuse à la fourme d'Ambert - *Creamy sauce with Fourme d'Ambert cheese*
- Sauce pesto à l'huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence - *Pesto with olive oil from les Baux-de-Provence*

Fish'n chips de cabillaud, panure croustillante au sésame 16 €
Cod fish'n chips, crusty breadcrumbs

Carpaccio de bœuf charolais, origine France (avec frites ou mesclun) 15 €
Carpaccio of Charolais beef, from France (with French fries or mixed salad leaves)

Hamburger (boeuf Black Angus origine Union Européenne) 19 €
au choix parmi nos suggestions, accompagné de frites et salade de mesclun :
*Choice of hamburger among our suggestions (Black Angus beef from the European Union),
served with French fries and mixed salad leaves*

■ Cheeseburger : tomates et emmental
Tomatoes and Emmental cheese

■ Fermier : Saint Nectaire et poitrine fumée
Saint Nectaire cheese and bacon

■ Méditerranéen : légumes grillés et confits, pesto, copeaux de parmesan
Grilled and preserved vegetables, pesto, grated Parmesan cheese

LES DOUCEURS / DESSERTS

Desserts du jour - *Homemade desserts of the day* 9 €
(voir notre ardoise de suggestions - *see our suggestion menu*)

Café ou thé gourmand - *Espresso or tea and selection of mini delights* 9 €

Assortiment de glaces et sorbets
Choice of ice creams and sorbets

voir notre carte de glaces
see our ice cream menu

Nous sommes fiers de mettre en avant les producteurs et commerçants du Parc naturel régional des Alpilles qui vous permettent de goûter aux produits de notre terroir, en particulier :

We would particularly like to thank the local producers from the natural park of les Alpilles who allow you to taste the following local products:

- le moulin Castelas aux Baux-de-Provence pour l'huile d'Olive AOP de la Vallée des Baux-de-Provence,
- le Jardin des Alpilles à Maussane-les-Alpilles pour les fruits et légumes de pays et de saison,
- le moulin la Cravenco à Raphèle-les-Arles pour les olives cassées et les olives noires A.O.P de la Vallée des Baux,
- le moulin Mas de Daudet à Fontvieille pour les pois chiches et les lentilles,
- la Maison Fillière d'Avignon pour le jambon sec d'Avignon,
- la fromagerie des Alpilles de la famille Rueda à Saint-Rémy-de-Provence pour les fromages de chèvre,
- la boulangerie « Maison Faugères » de Maussane-les-Alpilles pour le pain meule et les pains spéciaux,
- les vignerons des Baux-de-Provence, Mas de la Dame, Mas Ste Berthe et Château Dalmeran pour les vins des Baux-de-Provence.





Notre Chef de cuisine Anthony Somers vous fait découvrir une carte qui s'inspire des produits provenant des producteurs locaux. Il met en valeur les spécialités du Parc naturel régional des Alpilles et utilise ainsi sans parcimonie l'huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence, provenant en partie de nos oliviers.

Our Chef Anthony Somers takes inspiration from local products so that you may enjoy the rich culinary heritage of Provence. He hopes to encourage you to discover the specialities of the regional nature park of the Alpilles and the olive oil of Vallée des Baux which comes from part of our harvest.