

## NOS ARDOISES A PARTAGER / OUR SLATE PLATES TO SHARE

Pour accompagner les ardoises, n'hésitez pas à solliciter notre barman pour déguster les vins de notre région.  
*To accompany the slates, do not hesitate to ask our bartender to taste the local wines*

### Charcuterie 21 €

Jambon sec d'Avignon, saucisson de taureau, salami à la truffe enrobé de parmesan, magret de canard fumé et terrine maison

*Dry ham from Avignon, bull sausage, salami with truffles covered with parmesan, smoked duck breast and homemade terrine*

### Fromages 17 €

Sélection de 5 fromages des Alpilles et d'ailleurs  
*Selection of 5 cheeses from the Alpilles and other French regions*

### Mixte 22 €

Magret de canard fumé, jambon sec d'Avignon, saucisson de taureau, salami à la truffe enrobé de parmesan et sélection de fromages

*Smoked duck breast, dry ham from Avignon, bull sausage, salami with truffles covered with parmesan and a selection of cheeses*

### Autour du Saumon 20 €

Saumon fumé, saumon gravlax et inspiration du Chef  
*Smoked salmon, gravlax salmon and Chef's inspiration*

### L'Assiette végétale 19 €

Variations autour des légumes de saison  
*Vegetables-based slate plate according to the season*

### Foie gras 20 €

Foie gras de canard du Chef (origine France), confiture de figes des Alpilles  
*Chef's duck foie-gras (from France), fig jam from the Alpilles*

### Gourmandises Sweets 10 €