

NOTRE CARTE DE DEJEUNER

OUR LUNCH MENU

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

Toasts à tartiner (duo de tapenades, mousse carottes-basilic, rillettes de saumon ou inspirations du Chef...) 11 €
Choice of toasts (duo of tapenades, carrot-basil mousse, salmon rillettes or Chef's inspirations...)

Sélection de charcuteries (jambon sec d'Avignon, salami à la truffe d'été enrobé de parmesan, saucisson de taureau, magret fumé au bois d'olivier, terrine maison) 21 €
Selection of deli meats (dry ham from Avignon, salami with summer truffles covered with parmesan cheese, bull sausage, olive-wood-smoked duck breast, homemade terrine)

L'assiette 5 fromages des Alpilles et d'ailleurs - *Selection of 5 cheeses from Alpilles and other French regions* 17 €

L'assiette mixte : sélection de charcuteries / fromages - *Selection of deli meats and cheeses* 22 €

LES SALADES / *SALADS*

Salade de tomates anciennes et pesto - *Heirloom tomato salad and pesto* 13 €

Salade de tomates anciennes et mozzarella burrata à l'huile d'olive AOP de la Vallée des Baux de Provence 17 €
Heirloom tomato salad and mozzarella burrata with olive oil from Les Baux-de-Provence

Salade de céréales, graines et légumes de saison 16 €
Seeds and cereals salad with seasonal vegetables

Salade de fromages de chèvre fermiers de Saint-Rémy-de-Provence 18 €
Salad of goat cheeses from a local farm in St Rémy-de-Provence

POUR UNE PETITE FAIM / *LITTLE HUNGERS*

Le panier de frites - *French fries basket* 8 €

Croque-monsieur au comté affiné et brisures de truffe, accompagné de frites et salade de mesclun
Croque-monsieur with ripened Comté cheese and truffle slivers 15 €

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 25 €

Beignets de fleurs de courgettes farcies
Stuffed zucchini flowers
(Selon saison - *Depending on the season*) 19 €

Autour du saumon (saumon fumé, saumon gravlax et inspiration du Chef)
Salmon-based plate (smoked salmon, gravlax salmon and Chef's inspiration) 22 €

Melon et jambon sec d'Avignon - *Melon with dry ham from Avignon*
(Selon saison - *Depending on the season*) 17 €

POUR LES ENFANTS / *FOR CHILDREN* 11 €

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

POUR UNE PLUS GRANDE FAIM / *IF YOU ARE MORE HUNGRY*

Pâtes de blé dur de Fontvieille servies au choix avec : 16 €
Local durum pasta served with a choice of:

- Sauce aux tomates de pays et herbes du jardin - *Local tomatoes sauce and garden herbs*

- Sauce ricotta et roquette - *Ricotta sauce with arugula salad*

- Sauce pesto à l'huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence - *Pesto with olive oil from les Baux-de-Provence*

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

Hamburger (boeuf bio origine Maussane-les-Alpilles, France) 22 €
au choix parmi nos suggestions, accompagné de frites et salade de mesclun :
*Choice of hamburger among our suggestions (organic beef from Maussane-les-Alpilles, France),
served with French fries and mixed salad leaves*

■ Cheeseburger : tomates et comté
Tomatoes and comté cheese

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

■ Végétarien : steak de quinoa, légumes de saison et compotée d'oignons
Quinoa steak, seasonal veggies, onion compote

LES DOUCEURS / DESSERTS 10€

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

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

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 Domaine Malaga à Maussane-les-Alpilles pour le steak haché de bœuf bio,
- 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, les lentilles, le boulgour et les pâtes
- 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 « Lou Pan Angeli » de Maussane-les-Alpilles pour le pain meule et les pains spéciaux,
- les vigneronns des Alpilles, Mas de la Dame, Mas Ste Berthe, Château Dalmeran, Domaine d’Eole et Domaine de Lauzières





Notre Chef de cuisine Antoine Letan-Martin 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 Antoine Letan-Martin 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.