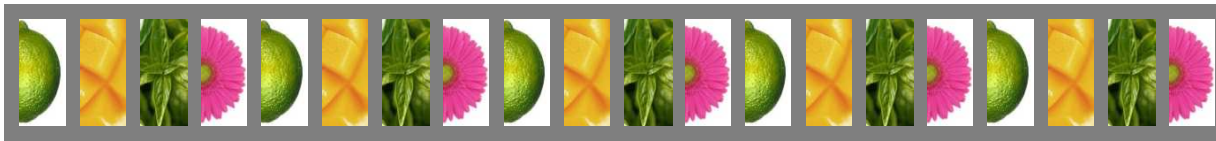




## ENTREES

Salade César traditionnelle à la volaille et bacon	9.50 €
Terrine de foie gras au sel rouge d'Hawaï, confiture de vin et brioche	13.00 €
Nems de gambas aux légumes croquants à la menthe, sauce cacahuète	12.50 €
Pavé de thon mi-cuit au sésame et tomates multicolores, tuile de fenouil et wasabi	12.00 €
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan, salade de roquette au basilic	10.50 €
Soupe chinoise aux filets de caille, nouilles, champignons noirs et légumes	9.00 €



## PLATS

Filet de bœuf grillé Simmental (190 gr.) *	22.00 €
Entrecôte de bœuf grillée Simmental (250 gr.) et os à moelle rôti *	27.00 €
Pièce de veau rôti et caramel de morilles	16.00 €
Chili con carne traditionnel et guacamole	14.00 €
Grande assiette de pavé de thon mi-cuit et nems de gambas, sauce cacahuètes	16.50 €
Poisson grillé selon arrivage et chutney de mangue et citron vert	17.50 €
Papillote de Saint-Pierre aux légumes de Provence, mousse de tomates séchées et basilic	16.00 €



Accompagnements (2 choix) : Pommes frites fraîches – Risotto aux olives noires et asperges – Légume du jour  
 Pomme de terre au four, crème ciboulette – Salade de jeunes pousses  
Nos sauces avec viandes grillées \* : Tartare, béarnaise, roquefort, poivre vert ou barbecue

### MENU ENFANT

Hamburger ou filet de dorade pané accompagné au choix de pommes frites ou légume ou risotto  
 Deux boules de glace

11.00 €



## CLASSIQUES

Focaccia burger provençal aux légumes grillés et parmesan, pommes frites	14.50 €
Lasagne végétarienne à la ricotta, salade de jeunes pousses	12.50 €
Grande salade César traditionnelle à la volaille et au bacon	13.50 €
Risotto aux petits poulpes, olives noires et pointes d'asperges	13.50 €
Bruschetta de légumes confits à l'huile d'olive et coppa, pommes frites	13.00 €
Traditionnel fish & chips, sauce tartare	14.00 €
Omelette variée accompagnée de pommes frites (jambon, fromage, champignons, fines herbes, dés de tomate, oignons)	9.50 €



## DESSERTS

Assiette de fromages et confiture de vin rouge	8.00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7.00 €
Tartare de fruits frais et blinis au citron	7.00 €
Tiramisu "dulce de leche" (confiture de lait et biscuit breton)	7.00 €
Mi-cuit au chocolat et granité fruit de la passion (sans gluten)	7.00 €
Tarte au citron meringuée déstructurée	7.00 €
Café/thé Gourmand – servi avec 3 mini pâtisseries	6.00 €
Coupes glacées : Banana Split, Café/Chocolat Liégeois, Chamonix, Dame Blanche, Pêche Melba, After Eight, Voyage exotique, Américaine	8.50 €

1 Classique + 1 Dessert + 1 Café

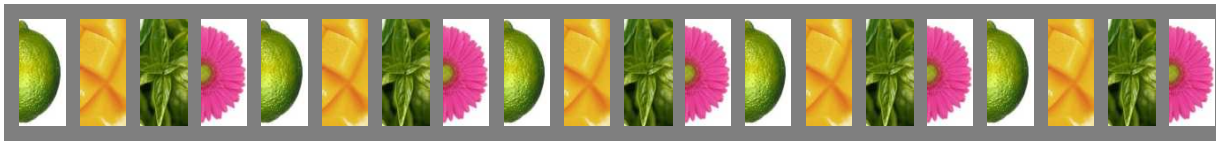
½ eau minérale ou un verre de vin ou un soda

23.00 €



## STARTERS

Traditional Caesar salad with poultry and bacon	9.50 €
Homemade foie gras with Hawaiian red salt, wine jam and brioche toast	13.00 €
Spring rolls with Mediterranean prawns and crunchy vegetables, peanut sauce	12.50 €
Tuna tataki steak with sesame seeds and tomatoes, wasabi and fennel biscuit	12.00 €
Raw beef carpaccio with parmesan shavings, arugula and basil salad	10.50 €
Chinese soup with quail fillets, noodles, black mushrooms and vegetables	9.00 €



## MAINS

Grilled beef tenderloin (190 gr. / 6.70 oz.) *	22.00 €
Grilled entrecote beef steak (250 gr. / 8.80 oz.) with roasted marrowbone	27.00 €
Roasted veal loin with caramelized morels mushrooms	16.00 €
Traditional beef chili con carne with guacamole	14.00 €
Combo plate with tuna tataki steak and prawns spring rolls, peanut sauce	16.50 €
Seasonal fresh grilled fish with mango and lime chutney	17.50 €
Baked John Dory fish, vegetables in parchment paper, sun dried tomato and basil mousse	16.00 €



**Sides (2 choices) :** House French fries – Risotto with black olives and asparagus – Today's vegetable  
Baked jacked potato, chive cream – Baby leaf salad

**Choice of dressings with grilled meats \* :** Tartar, béarnaise, Roquefort, green pepper or BBQ

### KID MENU

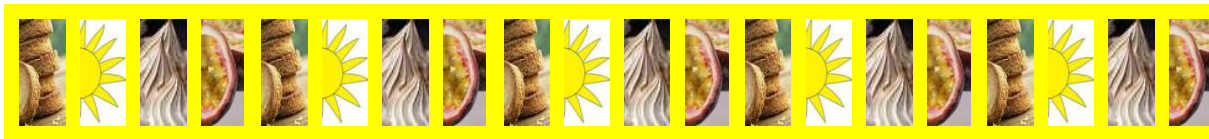
Hamburger or bread crumbed sea bream fillet served with French fries or vegetable or risotto  
Ice cream (two scoops)

11.00 €



## CLASSICS

Focaccia beef burger with grilled vegetables and parmesan cheese, French fries	14.50 €
Vegetarian lasagna with ricotta cheese, baby leaf salad	12.50 €
Large traditional Caesar salad with poultry and bacon	13.50 €
Risotto with baby octopus, black olives and asparagus crowns	13.50 €
Bruschetta (roasted bread), coppa cured meat, marinated vegetables in olive oil, French fries	13.00 €
Traditional fish and chips, with tartar sauce	14.00 €
Selection of omelet with French fries (ham, cheese, mushrooms, fresh herbs, tomato & onion)	9.50 €



## DESSERTS

Selection of cheeses with wine jam	8.00 €
Traditional crème brûlée with Bourbon vanilla	7.00 €
Fresh sliced fruits with lemon pancake	7.00 €
Tiramisu "dulce de leche" (milk jam and shortbread biscuit)	7.00 €
Smooth chocolate cake with passion fruit granita (gluten free)	7.00 €
New styled lemon pie with meringue	7.00 €
Coffee/tea "Gourmand" (served with three mini pastries)	6.00 €
Ice creams : Banana Split, Coffee/Chocolate Liégeois, Chamonix, Dame Blanche, Peach Melba, After Eight, Voyage exotique, American	8.50 €




**1 Classic + 1 Dessert + 1 Coffee**  
 ½ mineral water or a glass of wine or a soda included  
**23.00 €**



**Blanc - White**

**Rosé**

**Rouge - Red**

	75cl	37.5cl	50cl	Verre 12cl
Château Virant Tradition – AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	18.50 €	12.50 €		4.00 €
Terres de Berne – AOP Côtes de Provence	23.50 €		19.50 €	4.50 €
Domaine du Paternel – AOC Cassis	31.50 €	19.50 €		5.00 €
Domaine Sainte Claire – AOC Chablis	27.00€	16.00 €		5.00 €
Château Simone – AOC Palette (Grand Cru de Provence)	48.50 €			
Chardonnay – Vin de Pays d'Oc	18.50 €			4.50 €
Château Virant Tradition – AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	18.50 €	12.50 €		4.00 €
Terres de Berne – AOP Côtes de Provence	23.50 €		19.50 €	4.50 €
Domaine Bunan – AOC Bandol	35.00 €		26.00 €	6.00 €
Château de Pibarnon – AOC Bandol	44.50 €			6.50 €
Château La Coste – Rosé d'une nuit – AOC Coteaux d'Aix 	24.00 €		18.50 €	5.00 €
Château Virant Tradition – AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	18.50 €	12.50 €		4.00 €
Terres de Berne – AOP Côtes de Provence	24.50 €		20.50 €	4.50 €
Domaine Bunan – AOC Bandol	38.00 €		28.00 €	
Château de Pibarnon – AOC Bandol	48.50 €			7.00 €
Château Simone – AOC Palette (Grand Cru de Provence)	49.50 €			
Château Anniche – AOC 1ère côte de Bordeaux	19.00 €		15.00 €	
Château Franc Pipeau – AOC Saint Emilion grand cru	44.00 €			
Le Clos des Cazaux – Gigondas – AOC Côtes du Rhône	32.50 €			
Merlot - Tannat – Vin de Pays de Gascogne	18.50 €			4.50 €
Vin en Pichet / Jug of Wine		50cl : 8.00 €		25cl : 4.50 €
AOC Coteaux d'Aix : Blanc, Rosé ou Rouge				
Eaux Minérales Mineral Waters   		100cl : 4.10 €		50cl : 3.60 €



## BAR LE COCKPIT

### Sodas

Coca Cola, Light, Zéro 33 cl	3.90 €
Sprite, Thé glacé 33 cl	3.90 €
Limonade 25 cl	3.50 €
Orangina 25 cl	3.90 €
Schweppes 25 cl	3.90 €
Bitter San Pellegrino 10 cl	5.00 €
Red Bull 25 cl	4.90 €

### Jus de fruits Tropicana

Abricot, Ananas, Orange	3.60 €
Pamplemousse, Tomate	
Multi-vitamines 25 cl	
Pomme	

### Orange ou Citron Pressé

	4.20 €
--	--------

### Champagnes

Coupe Didier Rothier 13 cl	8.00 €
Didier Rothier brut 37,50 cl	26.00 €
Didier Rothier brut 75 cl	46.00 €
Pommery brut royal 37,50 cl	36.00 €
Pommery brut royal 75 cl	66.00 €

### Bières

Pression Heineken 25 cl	4.00 €
Pression Heineken 50 cl	7.50 €
Kronenbourg 1664 33 cl	4.60 €
Carlsberg 33 cl	5.30 €
Corona 33 cl	6.70 €
Guinness 33 cl	6.00 €
Panaché 25 cl	4.50 €
Panaché 50 cl	8.00 €

### Apéritifs

Kir 12 cl	4.00 €
Kir Royal 13 cl	8.50 €
Martini rouge-blanc-dry-rosato 6 cl	5.00 €
Campari, Suze 6 cl	5.00 €
Porto rouge, blanc 6 cl	5.00 €
Muscat, Beaume de Venise 6 cl	5.00 €
Verre de vin (coteaux d'Aix) 12 cl	3.00 €

### Liqueurs

Baileys, Malibu, Cointreau 4cl	5.70 €
Get 27, Get 31, Marie Brizard 4cl	5.30 €
Verveine, Bénédictine 4cl	6.00 €
Framboise, Kirsch, Marc 4cl	5.70 €
Mirabelle, Poire Williams 4cl	5.70 €
Limoncello 4 cl	5.30 €
Manzana 4 cl	5.30 €

### Anisés

Ricard 4 cl	4.00 €
Pastis 51 4 cl	4.00 €
Casanis 4 cl	4.00 €

### Digestifs

Armagnac 4cl	6.00 €
Cognac VS 4 cl	6.50 €
Cognac VSOP 4 cl	8.50 €
Calvados, Grand Marnier 4 cl	6.00 €

### Encas

Sandwiches (2 petits pains ronds)	5.00 €
Café gourmand (3 mini pâtisseries)	6.00 €

### Alcools

Gin, Vodka, Téquila 4 cl	5.00 €
Rhum blanc, ambré 4cl	5.00 €
Rum Baccardi 4 cl	5.20 €

### Whiskies - Bourbon

Baby J&B 2 cl	3.00 €
J&B 4 cl	5.20 €
J. Walker Red 8ans 4 cl	5.20 €
Glenlivet Sgle Malt 12 ans 4 cl	7.50 €
Chivas Regal 12 ans 4 cl	7.20 €
Bourbon Four Roses 4 cl	5.50 €
Wiskey Jack Daniels 4 cl	6.00 €
Jameson Irish 4 cl	5.50 €

### Eaux minérales

Vichy Saint-Yorre 25 cl	2.90 €
Badoit rouge 33 cl	3.50 €
Evian 50 cl	3.60 €

### Divers

Sirop à l'eau	2.00 €
Supplément soda (alcool)	1.60 €
Supplément sirop	1.00 €
Verre de lait 20 cl	2.20 €

### Boissons chaudes

Café Espresso	2.00 €
Double Espresso, café lait	3.20 €
Thé, Infusion, Chocolat	3.00 €
Cappucino, Viennois	3.50 €