

Entrées

Crème brûlée au foie gras et mouillettes de pain d'épices toasté	9.00 €
Carpaccio de Saint Jacques au sel de Guérande vanillé et bohémienne de légumes	12.00 €
Tatin au fromage de chèvre et endives caramélisées au miel	8.50 €
Brouillade aux morilles et à l'huile de truffe	11.00 €
Salade César traditionnelle aux noix de cajou	8.00 €
Wok de légumes et nouilles chinoises, gambas poêlée	9.00 €
Potage de légumes frais, emmental râpé et petits croutons	7.00 €

Les Classiques

Focaccia burger aux légumes grillés et parmesan, chips fraîches	13.00 €
Grande salade César traditionnelle aux noix de cajou	12.00 €
Risotto de langoustines et artichauts	13.00 €
Wok de légumes et nouilles chinoises, gambas poêlées (grande assiette)	14.00 €
Club sandwich au poulet grillé et chips fraîches	13.00 €
Spaghetti à l'encre de seiche et fruits de mer en provençal	11.50 €
Bruschetta au foie gras poêlé, confit d'échalotes et figes	14.00 €
Saint Marcellin pané rôti, salade de jeunes pousses et noix	8.00 €
Omelette variée et chips fraîches (jambon, fromage, champignons, fines herbes, dés de tomate, oignons)	8.50 €
Assiette de fromages et salade de jeunes pousses, cuillerée de confit de figes	7.00 €

Formule Midi : 1 classique + 1 dessert (½ eau minérale, un verre de vin ou un soda, un café inclus) **21.00 €**

Plats

Filet de bœuf grillé ou poêlé (190 g) *	18.50 €
Bavette à l'échalote confite *	15.00 €
* Accompagnés d'une sauce au choix : béarnaise, tartare, poivre vert, barbecue ou roquefort	
Filet de faisan poêlé et mijotée de fruits secs au muscat	14.00 €
Pavé d'agneau en croûte de piment d'Espelette et poivrons confits	13.50 €
Petit salé aux lentilles vertes du Puy	12.00 €
Filet de bar vapeur et jus façon marinière en émulsion	17.50 €
Marmite de poissons "marseillaise"	14.00 €

Les accompagnements : 2 au choix

Risotto à l'artichaut - Chips fraîches - Pommes de terre en robe des champs - Frites de Panisse - Légume du jour - Salade de jeunes pousses

Desserts

Cheese cake et crème de citron	7.00 €
Gâteau fondant mi-cuit au chocolat noir, cœur de chocolat blanc	6.00 €
Traditionnelle crème brûlée à la vanille Bourbon	5.50 €
Carpaccio d'ananas et kiwi, gelée de framboise et espuma de fraise « Tagada »	6.00 €
Tiramisu au pain d'épices et fruits rouges	6.50 €
Café/thé Gourmand – servi avec 3 mini pâtisseries	5.00 €
Coupe de glace : Banana Split, Pêche Melba, After Eight, Dame blanche, Liégeois, Coupe américaine	7.50 €



Hamburger ou filet de dorade pané
accompagné au choix de pommes chips ou légumes ou risotto
Deux boules de glace

7.90 €

Starters

Foie gras crème brûlée with toasted gingerbread fingers	9.00 €
Scallops slices with Guérande salt and vanilla, fresh diced vegetables	12.00 €
Tatin pie style with goat cheese and caramelized chicory with honey	8.50 €
Scrambled eggs with morels mushroom and truffle oil	11.00 €
Traditional Caesar salad with cashew nuts	8.00 €
Wok-fried vegetables with Chinese noodles and Mediterranean prawn	9.00 €
Fresh vegetables thick soup with grated emmental cheese and croutons	7.00 €

Classic Mains

Focaccia beef burger with grilled vegetables and parmesan cheese, fresh chips (Italian olive oiled bread)	13.00 €
Large traditional Caesar salad with cashew nuts	12.00 €
Risotto with Dublin Bay prawns and artichoke	13.00 €
Wok-fried vegetables with Chinese noodles and Mediterranean prawns (large plate)	14.00 €
Club sandwich with grilled chicken and fresh chips	13.00 €
Cuttlefish ink black spaghetti with fresh sea food, tomato and garlic	11.50 €
Pan-fried fresh foie gras on bruschetta bread, caramelized figs and shallots	14.00 €
Bread crumbed and roasted St Marcellin cow cheese with baby leaf salad	8.00 €
Selection of omelette with fresh chips (ham, cheese, mushrooms, fresh herbs, tomato, onion)	8.50 €
Selection of cheeses with baby leaf salad and fig jam	7.00 €

Lunch Combo : 1 classic + 1 dessert (½ mineral water, a glass of wine or a soda, 1 coffee included) **21.00 €**

Main Courses

Grilled or pan-fried tenderloin (190 gr./2.35oz.) *	18.50 €
Fried skirt steak with caramelized shallots *	15.00 €
* served with a choice of dressing s : béarnaise, tartar, green pepper , BBQ, or Roquefort cheese	
Fried pheasant breast fillet with dry fruits cooked in Muscat wine	14.00 €
Thick piece of lamb bread crumbed with Espellette pepper	13.50 €
Traditional petit salé with "Puy" lentils (fresh belly pork and smoked sausages)	12.00 €
Steamed sea bass fillet with marinière style juice (white wine & mussels)	17.50 €
Fisherman soup (thick pieces of fishes, potato and bread)	14.00 €

Side dishes : choice of 2

Risotto with artichoke - Home made fresh chips - Baked jacked potato - Today's vegetable - Baby leaf salad
Traditional "Panisse" (deep-fried fingers from chickpea-flour)

Desserts




Cheese cake with lemon curd sauce	7.00 €
Smooth melting black and white chocolate cake	6.00 €
Traditional crème brûlée with Bourbon vanilla flavor	5.50 €
Sliced pineapple and kiwi with raspberry jelly and "tagada" strawberry flavor mousse	6.00 €
Tiramisu with gingerbread and red fruits	6.50 €
Coffee/tea "Gourmand" (served with three mini pastries)	5.00 €
Ice creams : Banana Split, Pêche Melba, After Eight, Dame blanche, Liégeois, Coupe américaine	7.50 €



Hamburger or bread crumbed sea bream fillet
served with fresh chips or vegetables or risotto
Ice cream (two scoops)

7.90 €

Carte des vins / Wine list

		Bouteille 75cl	Bouteille 37.5cl	Bouteille 50cl	Verre 12cl
Vins Blancs / White Wines	Château Virant Tradition ~ AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	18.00 €	12.00 €		3.00 €
	Mas de Cadenet ~ AOC Côtes de Provence Sainte Victoire	21.50 €	14.00 €		
	Domaine du Paternel ~ AOC Cassis	29.50 €	18.50 €		5.00 €
	Château de Cazenave ~ AOC Sauternes	41.00 €			6.00 €
	Domaine Sainte Claire ~ AOC Chablis	26.00€	15.50 €		
	Bellet – AOC Nice	40.00 €			
	Château Simone – AOC Palette (Grand Cru de Provence)	47.00 €			
	Chardonnay	18.00 €			4.00 €
Vins Rosés / Rosé Wines	Château Virant Tradition ~ AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	18.00 €	12.00 €		3.00 €
	Mas de Cadenet ~ AOC Côtes de Provence Sainte Victoire	21.50 €	14.00 €		
	Domaine du Gros'Noré – AOC Bandol	30.00 €		21.00 €	5.00 €
	Château La Coste – Rosé d'une nuit – AOC Coteaux d'Aix	22.00 €		17.00 €	
Vins Rouges / Red Wines	Château Virant Tradition ~ AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	18.00 €	12.00 €		3.00 €
	Mas de Cadenet ~ AOC Côtes de Provence Sainte Victoire	22.50 €	14.50 €		
	Domaine du Gros'Noré – AOC Bandol	35.00 €		25.00 €	6.00 €
	Bellet – AOC Nice	40.00 €			
	Château Simone – AOC Palette – Grands cru de Provence	48.00 €			
	Château Anniche – AOC 1ère côte de Bordeaux	17.50 €		14.00 €	
	Château Franc Pipeau – AOC Saint Emilion grand cru	42.00 €			
	Le Clos des Cazaux – Gigondas – Côtes du Rhône	27.00 €			
	Merlot - Tannat – Vin de Pays de Gascogne	17.00 €			4.00 €
Vin en Pichet / Jug of Wine	AOC Coteaux d'Aix : Blanc, Rosé ou Rouge	50cl :	7.50 €	25cl :	4.00 €
Eaux Minérales		100cl :	3.70 €	50cl :	3.20 €
Mineral Waters	 	100cl :	4.00 €	50cl :	3.20 €

Le Cockpit

Sodas

Coca Cola, light, zéro 33cl	3.10 €
Sprite, Thé glacé 33cl	3.50 €
Limonade 33cl	3.10 €
Orangina 25cl	3.50 €
Schweppes 25cl	3.50 €
Bitter San Pellegrino 10cl	4.50 €
Red Bull 25cl	4.50 €

Jus de fruits Tropicana 20cl 3.50 €

Abricot, Ananas, Orange,
Pamplemousse, Tomate,
Multivitamines

Orange ou Citron Pressé 4.20 €

Champagne

Coupe Didier Rothier 10cl	6.00 €
Didier Rothier brut 37.5cl	25.00 €
Didier Rothier brut 75cl	45.00 €
Pommery brut royal 37.5cl	35.00 €
Pommery brut royal 75cl	65.00 €

Bières

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

Apéritifs

Kir 10 c	4.00 €
Kir Royal 10cl	8.20 €
Martini rouge, blanc 6cl	5.00 €
Campari, Suze 6cl	5.00 €
Porto rouge, blanc 6cl	5.00 €
Muscat Beaume de Venise 8 cl	5.00 €

Liqueurs

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

Anisés

Ricard 4cl	4.00 €
Pastis 5l 4cl	4.00 €
Casanis 4cl	4.00 €

Digestifs

Armagnac 4cl	6.00 €
Cognac VS 4cl	6.50 €
Cognac VSOP 4cl	8.00 €
Calvados 4cl	6.00 €
Grand Marnier 4 cl	6.00 €

Alcools

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

Whiskies - Bourbon

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

Eaux minérales

Evian 25cl	2.60 €
Badoit 25cl	2.60 €
Vichy Saint-Yorre 25cl	2.60 €
Perrier 33cl	3.50 €

Divers

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

Boissons chaudes

Café Espresso	1.95 €
Double Espresso, Café lait	3.20 €
Thé, Infusion, Chocolat	3.00 €
Cappuccino	3.50 €

Tarifs nets / Taxes and service inclusive

Les Chèques ne sont pas acceptés / Payment by cheque not allowed