

ENTREES

10.00 €

Salade Caesar au poulet et avocat aux parfums de Madras

Escalope de foie gras poêlée et poire confite

King crab en salade de légumes croquants, mousse d'avocat

Buddha bowl végétarien à l'épeautre et légumes d'hiver

Velouté de topinambour aux noisettes torréfiées et tuile de bacon

Omelette aux œufs label rouge accompagnée de pommes frites

(Garnitures au choix : jambon, fromage, champignons, fines herbes, dés de tomate, oignons)

BRASSERIE

14.00 €

Grande salade Caesar au poulet et avocat aux parfums de Madras

Grand Buddha bowl végétarien à l'épeautre et légumes d'hiver

Burger montagnard (150g) à la tomme de Savoie et poitrine fumée *

Gnocchi aux épinards et ricotta, chips de pancetta

Risotto aux champignons forestiers et à la courge rôtie

NOS FORMULES / LE MIDI UNIQUEMENT

Entrée - Dessert 17.00 €

Plat - Dessert 22.50 €

Entrée - Plat 24.50 €

Entrée - Plat - Dessert 30.50 €

Café ou thé inclus

PRIX NETS

PLATS 16.50 €

Faux filet Simmental grillé ou poêlé * (180 gr/6.35 oz) sauce roquefort, poivre vert, béarnaise, BBQ

Magret de canard rôti au miel d'épices et vin rouge *

Pavé de cabillaud et légumes en papillote de choux

Tranche d'espadon à la plancha, sauce rougail mangue combawa *

Brochette de lotte et Saint Jacques poêlée, purée de vitelotte

***ACCOMPAGNEMENTS (2 AU CHOIX) :**

Pommes frites – Légume du jour – Salade verte – Gnocchi au beurre – Gratin dauphinois

DESSERTS 8.00 €

Assiette de fromages et confit de figue

Salade de fruits d'hiver au parfum d'épices et financier

Mi-cuit au chocolat, cœur de marron et glace vanille

Tarte sablée aux noix et caramel au miel

Dôme au chocolat et mousse mascarpone, pistaches caramélisées

Tiramisu au limoncello et éclats de meringue

Café / Thé gourmand – servi avec 3 mini pâtisseries

COUPES GLACEES Banana Split, Café/Chocolat Liégeois, Dame Blanche, Pêche Melba, After Eight 8.50 €



Hamburger ou dos de cabillaud

2 boules de glaces

1 soda

12.00 €

PRIX NETS

STARTERS 10.00 €

Traditional Caesar salad with chicken, avocado with Madras curry flavors
Pan fried foie gras with roasted pear
King crab with crunchy vegetables salad, avocado mousse
Veg Buddha bowl with spelt and winter vegetables
Jerusalem artichoke cream soup with hazelnuts and crispy bacon chips
Farm eggs omelette served with fries
(Choice of fillings : ham, cheese, mushrooms, fresh herbs, tomato, onion)

CLASSICS MAINS 14.00 €

Large Caesar salad with chicken, avocado with Madras curry flavors
Large veg Buddha bowl with spelt and winter vegetables
Mountain steak burger (150g / 5.30 oz.) with Savoie cheese and smoked bacon *
Gnocchi pasta with spinach and ricotta, crispy pancetta ham chips
Mushrooms and roast pumpkin risotto

COMBOS / ONLY FOR LUNCH

Starter - Dessert	17.00 €
Main - Dessert	22.50 €
Starter - Main	24.50 €
Starter - Main - Dessert	30.50 €

Coffee or tea included

ALL TAXES AND
SERVICE INCLUDED

MAINS 16.50 €

Grilled or pan-fried sirloin * (Simmental - 180 g / 6.34 oz.) - roquefort, green pepper, béarnaise or BBQ sauce

Roasted duck breast with honey, spices and red wine *

Roasted cod fish with vegetables and cabbage in parchment paper

Swordfish a la plancha with a tomato and mango/combava sauce *

Monkfish and scallops pan-fried in skewer, mashed Vitelotte potatoes *

- **SIDES (CHOICE OF 2) :**

French fries – Today's vegetable – Green salad – Gnocchi pasta with butter – Sliced potatoes baked in cream

DESSERTS 8.00 €

Selection of cheeses with fig jam

Winter fruits salad with spices and homemade cake

Smooth melting chocolate cake with chestnut spread, vanilla scoop

Walnuts pie with caramel and honey

Chocolate and mascarpone ball with caramelized pistachios

Limoncello tiramisu with meringue chips

Smooth Coffee or Tea Gourmand – served with 3 mini pastries

ICE CREAMS Banana Split, Pêche Melba, After Eight, Dame blanche, Liégeois

8.50 €



Hamburger or bread crumbed codfish

Ice cream (2 scoops)

12.00 €

Soda

**ALL TAXES AND
SERVICE INCLUDED**

« Bonne cuisine & bon vin et c'est le paradis sur terre » "Good food & good wine and it's heaven on earth"

		75cl	37.5cl	50cl	12cl
B L A N C	Château Virant Tradition ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	19.50 €	13.50 €		4.00 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	25.00 €		20.00 €	4.50 €
	Bodin ~ AOP Cassis	32.00 €			5.00 €
	Domaine Jean-Marc Brocard ~ AOC Chablis	30.00 €	16.50 €		5.00 €
	Chardonnay ~ IGP Bouches du Rhône	22.00 €			4.50 €
R O S É	Château Virant Tradition ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	19.50 €	13.50 €		4.00 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	25.00 €		20.00 €	4.50 €
	Bodin ~ AOC Cassis	32.00 €		21.50 €	5.00 €
	Domaine Bunan ~ Mas de la Rouvière ~ AOC Bandol 	35.00 €		26.00 €	6.00 €
	Château La Coste ~ Rosé d'une Nuit ~ AOP Coteaux d'Aix 	26.00 €		19.50 €	5.00 €
R O U G E	Château Virant Tradition ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	19.50 €	13.50 €		4.00 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	25.00 €		20.00 €	4.50 €
	Bodin ~ AOP Cassis	32.00 €		21.50 €	5.00 €
	Domaine Bunan ~ Mas de la Rouvière ~ AOC Bandol 	38.00 €		29.00 €	6.00 €
	Château Anniche ~ AOC Côtes de Bordeaux	21.00 €		16.00 €	
	Château Franc Pipeau ~ AOC Saint Emilion grand cru	44.00 €			
	Le Clos des Cazaux ~ La Tour Sarrasine ~ AOC Gigondas	37.00 €			
Vin en Pichet / Jug of Wine		50cl : 8.00 €		25cl : 4.50 €	
AOP Coteaux d'Aix : Rosé, Rouge ou Blanc (IGP)					
Eaux Minérales / Mineral Waters		100cl: 4.20 €		50cl: 3.70 €	
					
					

BAR LE COCKPIT

Sodas

Pepsi, Pepsi Max 33 cl	4.00 €
Seven Up, Thé glacé 33 cl	4.00 €
Limonade 25 cl	3.50 €
Orangina 25 cl	4.00 €
Fanta citron/ lemon	4.00 €
Schweppes 25 cl	4.00 €
Bitter San Pellegrino 10 cl	5.50 €
Red Bull 25 cl	5.00 €

Jus de fruits Tropicana

Abricot, Orange	4.00 €
Pamplemousse, Tomate	
Multi-vitamines 25 cl	
Pomme	

Orange ou Citron Pressé

4.30 €

Champagnes de marque

Coupe 13 cl	9.00 €
Bouteille 75 cl	49.00 €

Bières

Pression Heineken 25 cl	4.20 €
Pression Heineken 50 cl	7.80 €
Duvel / Chouffe 33 cl	6.70 €
Carlsberg 33 cl	6.00 €
Corona 33 cl	6.70 €
Guinness 33 cl	6.70 €
Panaché 25 cl	4.50 €
Panaché 50 cl	8.00 €

Apéritifs

Kir 12 cl	4.00 €
Kir Royal 13 cl	9.50 €
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, Bénédicte 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	6.00 €

Digestifs

Armagnac 4cl	8.50 €
Cognac VS 4 cl	6.00 €
Cognac VSOP 4 cl	9.50 €
Calvados, Grand Marnier 4 cl	7.00 €

Cocktails

Avec alcool	9.50 €
Sans alcool	7.00 €

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

Badoit rouge 33 cl	3.60 €
Evian 50 cl	3.70 €

Divers

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

Boissons chaudes

Café Espresso	2.10 €
Double Espresso, café lait	3.30 €
Thé, Infusion, Chocolat	3.10 €
Cappucino, Viennois	3.60 €



Tarifs nets / Taxes and service inclusive

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