

POUR DÉBUTER...

10.50€



Salade César classique (volaille, chips de bacon, avocat, œuf poché, grana padano)

Terrine de foie gras de canard et pommes confites, brioche toastée

Bowl végétarien aux légumes d'hiver (patate douce, courge, lentilles, noisette, endive, avocat, grenade)

Saumon gravlax et pancake moelleux, mayonnaise au curry

Velouté de champignons et tuile de parmesan

Omelette variée aux œufs label rouge (jambon, fromage, champignons, fines herbes, dés de tomate, oignons)

BRASSERIE

14.50€

Focaccia steak burger aux légumes grillés et chèvre \*

Tagliatelles fraîches (sauce aux choix : roquefort ou pesto à la roquette)

Grand bowl végétarien aux légumes d'hiver  
(patate douce, courge, lentilles, noisette, endive, avocat, grenade)

Grande salade César classique (volaille, chips de bacon, avocat, grana padano, œuf poché)



Hamburger ou dos de cabillaud  
2 boules de glaces  
1 soda

12 €

Prix nets – taxes & service inclus

## TERRE ET MER



Aberdeen Angus rumsteck grillé (180g) *	19.50€
Magret de canard rôti au miel épicé et vin rouge *	17.00€
Combo terrine de foie gras et saumon gravlax	17.00€
Emincé de seiche poêlée en persillade *	17.00€
Poisson entier du jour rôti, sauce aioli *	19.50€
Risotto au foie gras, cèpes et bolets	17.00€

1 accompagnement au choix : pommes frites, tian de légumes, tagliatelles, salade de jeunes pousses  
Supplément accompagnement : 4.00€  
Sauce viande grillée : béarnaise, roquefort, poivre vert, BBQ

## DOUCEURS



Assiette de fromages et gelée de coing  
Salade de fruits d'hiver au parfum de mojito  
Moelleux au chocolat et crème de marron  
Tiramisu aux fruits rouges et pain d'épices  
Crème brûlée au praliné  
Semifreddo au citron vert et speculoos  
Café / Thé gourmand



Banana Split, Café/Chocolat Liégeois, Dame Blanche, Pêche Melba, After Eight



Prix nets – taxes & service inclus

TO START...

10.50€



Traditional Caesar salad with chicken, bacon, avocado, cheese, poached egg

Homemade duck foie gras terrine with caramelized apple and French toast

Winter veggie bowl (sweet potatoes, pumpkin, green lentils, hazelnut, endive, avocado, pomegranate)

Cured salmon gravlax with fluffy pancake, curry mayonnaise

Mushrooms cream soup, parmesan crisp

Farm eggs omelette with fries (ham, cheese, mushrooms, fresh herbs, tomato & onion)

CLASSICS

14.50€



Focaccia beef burger with grilled vegetables and goat cheese \*

Fresh tagliatelle pasta (choice of sauces : roquefort cheese or green pesto)

Large winter veggie bowl

(sweet potatoes, pumpkin, green lentils, hazelnut, endive, avocado, pomegranate)

Large Caesar salad with chicken, bacon, avocado, cheese, poached egg



Hamburger or bread crumbed codfish  
Ice cream (2 scoops)  
1 soda

12 €

All taxes & service included

## SURF & TURF



Grilled Aberdeen Angus rump steak (180g / 6.34 oz.) *	19.50€
Roasted duck breast with honey and red wine *	17.00€
Combo plate with duck foie gras and cured salmon gravlax	17.00€
Sliced cuttlefish pan fried with parsley *	17.00€
Seasonal fresh roasted fish with aioli garlic sauce *	19.50€
Risotto with duck foie gras, cep and bolete mushrooms	17.00€

1 side: french fries, Provencal vegetables tian, tagliatelle pasta, baby leaf salad  
Additional side : 4.00€  
Dressing : Béarnaise, Roquefort, green pepper, BBQ sauce

## SWEETS

8.50€



Selection of cheeses with quince jam  
Winter fruits salad with mojito flavour  
Smooth melting chocolate cake with chestnut spread  
Tiramisu with red fruits and gingerbread  
Crème brûlée with praline  
Semi-frozen lime dessert with speculoos  
Coffee / Tea Gourmand – served with 3 mini pastries



8.50€

Banana Split, Café/Chocolat Liégeois, Dame Blanche, Pêche Melba, After Eight



All taxes & 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>B L A N C</b>	Château Virant Inspiration ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	20.00 €	14.00 €		4.50 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	26.00 €		21.00 €	5.00 €
	Bodin Blanc de Blancs ~ AOP Cassis	33.00 €			
	Domaine Jean-Marc Brocard ~ AOC Chablis	33.00 €	18.00 €		
	Chardonnay ~ IGP Bouches du Rhône	22.00 €			4.50 €
	Pouilly Fumé ~ Val de Loire	33.00 €			
	Bajac ~ AOC Monbazillac	22.00 €			4.50 €
<b>R O S É</b>	Château Virant Inspiration ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	20.00 €	14.00 €		4.50 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	26.00 €		21.00 €	5.00 €
	Domaine de la Mongestine ~ les Monges ~ AOP Coteaux d'Aix	23.00 €			5.00 €
	La Ferme des Lices ~ St Tropez ~ AOC Côtes de Provence 	30.00 €			
	Bodin ~ AOP Cassis	33.00 €		22.00 €	
<b>R O U G E</b>	Château Virant Inspiration ~ AOP Coteaux d'Aix-en-Provence	20.00 €	14.00 €		4.50 €
	Terres de Berne ~ AOP Côtes de Provence	26.00 €		21.00 €	5.00 €
	Domaine de la Mongestine ~ les Monges ~ AOP Coteaux d'Aix 	23.00 €			5.00 €
	Bodin ~ AOP Cassis	33.00 €		22.00 €	
	La Ferme des Lices ~ St Tropez ~ AOC Côtes de Provence	39.00 €			
	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	39.00 €			
<b>Vin en Pichet / Jug of Wine</b> AOP Coteaux d'Aix : Rosé, Rouge ou Blanc (IGP)		50cl :	8.00 €		25cl : 5.00 €
<b>Eaux Minérales / Mineral Waters</b>   		100cl :	4.50 €		50cl : 3.90 €

# 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 agrumes	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 €
Tomate	
Multi-vitamines 25 cl	
Pomme	

## Orange ou Citron Pressé

4.30 €

## Champagnes

Coupe 13 cl	9.00 €
Champagne de marque 75 cl	49.00 €
Champagne de producteur 75cl	35.00 €

## 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, 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 €
Casani 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 €
	9.50 €
	7.00 €

## Cocktails

Avec alcool	9.50 €
Sans alcool	7.00 €

## Alcools

Gin, Vodka, Téquila 4 cl	5.00 €
Rhum ambré 4cl	5.00 €
Rum Havana Club 4 cl	5.20 €
Rhum arangé 4cl	5.50 €
Rum Don Papa 7 ans 4cl	6.50 €

## 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

Perrier 33 cl	3.60 €
Vittel 50 cl	3.70 €
	4.00 €

## 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 €



Tropicana



Vittel

S.PELLEGRINO

Tarifs nets / Taxes and service inclusive

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