

Ba chē to

NOS ARTISANS

OUR PRODUCERS

Pains

Breads

BOULANGERIE LES SAVEURS DE GUILLAUME (13)

Charcuteries de porc

Pork charcuterie

MAISON JOASSAN (84)

Fromages de chèvre

Goat cheeses

FERME MORARD (84)

Olives et pois chiches

Olives and chickpeas

OLIVERSION (84)

Glaces et sorbets

Ice cream and sorbets

MAISON RAVI (84)

METS

Focaccia grillée, babaganoush, houmous à l'ail confit, tapenade <i>Grilled focaccia, babaganoush, hummus with confit garlic, tapenade</i>	18 €
Arancini à la truffe <i>Truffled arancini</i>	16 €
Frites de panisse, mayonnaise aux herbes et citron <i>Fried chickpea chips, herb and lemon mayonnaise</i>	9 €
Plateau de charcuteries <i>Cold cuts platter</i>	22 €
Fromages des Commissions <i>Cheeses selection from Les Commissions</i>	19 €
Chèvre frais, huile d'olive, origan, basilic, olives vertes <i>Fresh goat cheese, olive oil, oregano, basil, green olives</i>	15 €
Poulpe aux agrumes <i>Citrus-marinated octopus</i>	17 €
Soupe de courgettes (chaude ou froide), graines de courges <i>Zucchini soup (hot or cold), squash seeds</i>	14 €
Tomates anciennes, figues <i>Heirloom tomatoes, figs</i>	16 €
Salade de pois chiches, zaatar, épices <i>Chickpea salad, zaatar, spices</i>	12 €
Roquette, huiles de noisette <i>Arugula, hazelnut oil</i>	6 €
Linguine, crème légère citronnée, pecorino <i>Linguine, light lemon cream, pecorino</i>	16 €
Risotto de petit épautre, gorgonzola, noix <i>Einkorn risotto, gorgonzola, nuts</i>	18 €

METS MIBRASA

- 30 €** Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence
Provence herbs flavoured lamb cutlets
- 29 €** Pièce du boucher, sauce aux herbes fraîches et câpres
Butcher's cut, fresh herb and caper sauce
- 28 €** Poisson méditerranéen, sauce vierge
Mediterranean fish, sauce vierge
- 30 €** Pavé de thon, citron, fenouil
Tuna steak, lemon, fennel
- 28 €** Gambas, mayonnaise à l'ail et piment doux
King prawns, garlic and mild chili mayonnaise
- 24 €** Encalat au lait de brebis, chips de lard, crème à l'ail
Sheep's milk Encalat cheese, bacon chips, garlic cream
- 16 €** Légumes de saison
Seasonal vegetables
- 18 €** Aubergine, yaourt, grenade
Eggplant, yogurt, pomegranate



METS SUCRÉS

Mousse au chocolat & gourmandises **SOLO 12 €**
Chocolate mousse & sweets **DUO 18 €**

Île flottante, noisettes **14 €**
Floating island, hazelnut

Brioche perdue, figues, citron vert **14 €**
French toast brioche, figs, lime

Cheesecake poire, verveine **14 €**
Pear cheesecake, verbena

Plateau de fruits de saison **18 €**
Seasonal fruit platter

Glaces et sorbets de La Maison Ravi **1 BOULE / SCOOP 3 €**
Ice creams and sorbets from Maison Ravi **2 BOULES / SCOOPS 5 €**

Huile d'olive & pignons, lavande & miel, fleur d'oranger, framboise,
citron, agrumes & verveine, café, pistache, caramel, amande
*Olive oil & pine nut, lavender & honey, orange blossom, raspberry,
lemon, citrus fruits & verbena, coffee, pistachio, caramel, almond* **3 BOULES / SCOOPS 7 €**

Colonel provençal **10 €**
Provence colonel



AVEC LES METS SUCRÉS

Cafés, torréfiés par Lomi
Coffees, roasted by Lomi

3 € Espresso, noisette, allongé
Espresso, macchiato, lungo

4 € Latte, cappuccino
Coffee latte, cappuccino

Thés, par Thé Bon Thé Bio
Teas by Thé bon Thé bio

5 € Thés noirs – *Black teas*
Roi Earl Grey, Breakfast, Darjeeling

5 € Thés verts – *Green teas*
Citron détox, jasmin, Sencha, menthe royale

5 € Infusions – *Herbal teas*
Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée

Digestifs provençaux - 4 cl
Provençal liqueurs

7 € Versinthe 20 ans

8 € Liqueur douce mi-poire mi-cognac

8 € Liqueur farigoule, thym

10 € Liqueur de lavande

17 € Liqueur de clémentine corse

17 € Liqueur de citron bergamote

Liqueurs & digestifs - 4 cl
Liqueurs & digestifs

6 € Limoncello

14 € Cognac | Martell VSOP

16 € Cognac | Rémy Martin Accord Royal 1738

15 € Armagnac | Château Arton La Réserve



La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix nets, service et taxes compris.
The allergen list is available upon request. Net prices, service and taxes included.