



Pour patienter...

Panisses de Marseille & aïoli – 8€ ✓
Huîtres de Bouzigues x6 ou x12 – 10€ ou 20€

Entrées

Velouté de courge à l'huile de noisette – 12€ ✓
Œuf cuit lentement, granola fruits secs

Ceviche de bonite de Méditerranée – 14€
Concombre, pomme Granny-Smith et citron vert

Risotto di Orzo – 14€ ✓
Pecorino, artichaut, champignons de saison et ciboulette

Carpaccio de poulpe – 14€
Vierge grenade, coriandre et pickles

Gravelax de saumon Bømlo – 14€
Houmous tahiné de betterave, vierge de piquillos

Vitello toNhowto de César – 14€
Roquette, anchois au sel, câpres, olives taggiasche, parmesan, sauce César & croûtons

Plats

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille maison – 24€

Gnocchi de pomme de terre – 24€ ✓
Butternut, Comté, épinards et carpaccio de champignons du moment

Curry de butternut et patate douce – 24€ ✓
Lentilles corail, citron confit, émulsion coco-curry et noix de cajou torréfiées

Blanquette de lotte crémée au Noilly Prat – 26€
Mini carottes fanes et fenouil, coquillages, et riz parfumé aux herbes

Loup de mer rôti – 29€
Chou pack choy, carotte et shiitake confit, bouillon asiatique, coriandre, cumbawa et gingembre

Magret de canard rôti au poivre – 29€
Crème de panais et panais rôtis, noisettes torréfiées et jus de volaille

Agneau confit aux épices douces – 29€
Jus d'agneau aux raisins, semoule au curcuma, mini légumes & vierge de pois chiches, piquillos et cumin

Desserts – 12€

Assiette de fromages affinés et confiture maison

La Tartelette aux noix de pecan, sorbet ACE & siphon sirop d'érable

La Pavlova à la pomme Granny-Smith, crémeux shiso, crème vanille

Le Banhowfee, sorbet passion & banane, crème légère à la confiture de lait

Mille-feuille de brioche toastée, crémeux chocolat noir 70%, gel yuzu, praliné amande fleur de sel

Vins Blancs

DOMAINE DE LA CHAUVINIÈRE, Clos les Montys – Muscadet AOP	8	31
Sec et minéral, notes de citron frais, bouche perlante.		
BASTIDE DU CLAUX, Le Claux – Lubéron		42
Expressif, ample et fruité.		
CHÂTEAU BEAUPRÉ, Cuvée Collection – Coteaux d'Aix-en-Provence	10	50
Complexe, arômes d'épices, de vanille et d'amandes grillées.		
DOMAINE WILLIAM FÈVRE – Chablis AOP	11	60
Belle finesse aromatique. Notes d'agrumes, frais, souple tout en minéralité.		
CLOS SAINTE MAGDELEINE – Cassis AOP		57
Belle fraîcheur. Notes florales et d'agrumes persistantes. Minéral et salin.		
DOMAINE GAVOTY, Cuvée Clarendon – Côtes de Provence AOP	45	61
Nez de poire et d'ananas. Touche de miel. Vin haute couture.		
Yves LECCIA, E CROCE – Patrimonio AOC		68
Nez d'aubépine et de miel. Belle longueur en bouche dévoilant des notes de pierre à fusil.		

Vins Rosés

CHÂTEAU SAINT JEAN-PIMAYON – Pierrevert AOP	29	37
Intense et acidulé, notes de fruits exotiques et d'agrumes.		
DOMAINE DE LA COURTADE – Porquerolles, Côtes de Provence AOP	9	38
Robe rose pale et brillante. Nez gourmand de fruits d'été.		
DOMAINE GAVOTY, Cuvée Clarendon – Côtes de Provence AOP	35	42
Robe cristalline qui accorde fraîcheur et gourmandise. Nez de fruits rouges.		
CHÂTEAU BEAUPRÉ, Cuvée Collection – Coteaux d'Aix-en-Provence	10	48
Fruité, intense et rond. Un magnifique rosé de table.		
CLOS SAINTE MAGDELEINE – Cassis AOP	12	55
Fin et minéral. Nez aux bouquets de fougère et citron.		

Vins Rouges

BASTIDE DU CLAUX, Le Claux – Lubéron		44
Expression aromatique de fruits rouges et noirs. Notes poivrées.		
CHÂTEAU BEAUPRÉ, Cuvée Collection – Coteaux d'Aix-en-Provence		52
Nez de fruits compotés et griottes. Arômes de chocolat et bois.		
Yves LECCIA, E CROCE – Patrimonio AOC		64
Robe rubis très intense. Arômes de cassis, mûre et réglisse. Notes épicées		
CHÂTEAU DE PIBARNON – Bandol AOP		78
Savoureux et puissant. Très équilibré, arômes d'épices subtiles.		

Champagnes

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	105
RUIPART BLANC DE BLANCS	185
DOM PERIGNON	495
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	105
CRISTAL ROEDERER	490
MOËT & CHANDON ROSE	115

Millésimes des champagnes disponibles sur demande



Eaux – 5.5€ 50cl – 7.5€ 1l

Vittel
Eau de Perrier
San Pellegrino

Sodas – 6.5€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Schweppes Lemon, Schweppes Agrum', Ice Tea, Schweppes Premium Tonic, Schweppes Ginger Ale

Jus de fruits (20cl) – 6.5€

ACE, Fraise, Framboise, Ananas, Mangue, Abricot, Pêche, Poire, Banane, Tomate

Spritz – 15€

Apérol, Prosecco, Perrier

Champagne Moët & Chandon – 21.5€

Coupe

Bière bouteille – 7.5€

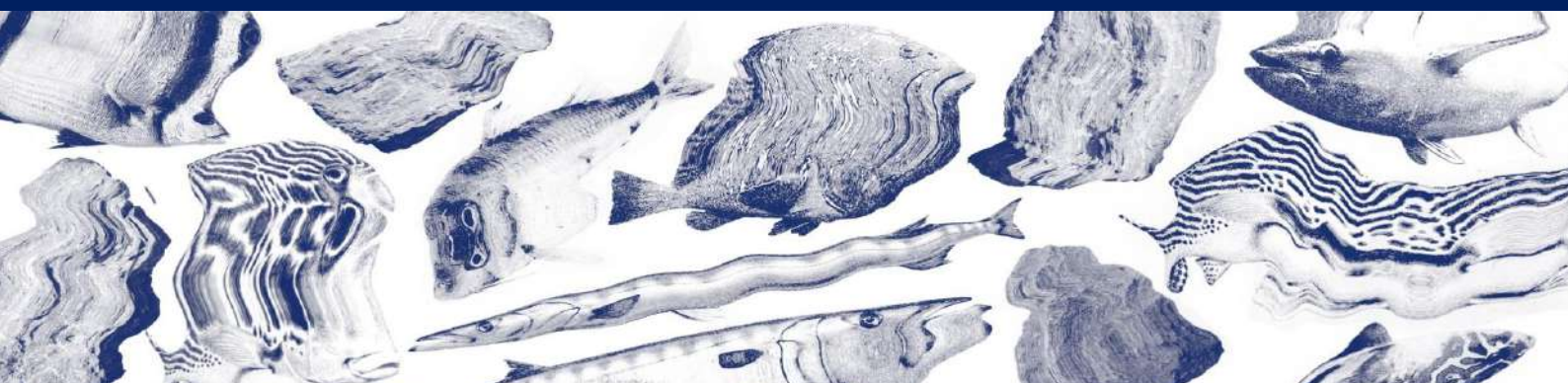
Duvel, Chouffe, Vedett blanche, Bud

Apéritif

Ricard – 7.5€
Martini blanc, Martini rouge – 8.5€


Boissons chaudes

Expresso ou Décaféiné – 4.5€
Double expresso – 6.5€
Cappuccino – 7.5€
Thé ou Infusion – 6.5€






To wait ...

Panisses : specialty made with chickpeas fried flour – 8€ 
“Bouzygues” oysters x6 or x12 – 10€ or 20€

To start...

Pumpkin soup with hazelnut oil – 12€ 
Slow cooked egg and dried fruits granola

Skipjack ceviche – 14€
Cucumber, Granny Smith apple and lime

Little pasta risotto – 14€ 
Artichoke, pecorino cheese, seasonal mushrooms and chives


Octopus carpaccio – 14€
Fresh pomegranate, cilantro and pickles oil


Bømlo salmon gravlax – 14€
Beetroot and sesame houmous, piquillos dressing

Vitello tonnato – 14€
Arugula, anchovies, capers, olives, parmesan cheese and Caesar dressing

Then...

Mediterranean fish soup, garlic local sauce – 24€

Gnocchi with butternut pumpkin and spinach – 24€ 
Comté cheese and thin slices of seasonal mushrooms

Veggie curry: butternut squash and sweet potatoes – 24€ 
Coral lentils, sour lemon, coconut milk and curry foam, roasted cashews

Monkfish with creamy Noilly Prat sauce – 26€
Carrots, funnels, seashells and rice

Mediterranean seabass – 29€
Pack choï, carrots and shitake mushrooms, Asian stock, coriander, combawa and ginger

Roasted duck filet with black pepper – 29€
Roasted and creamy parsnips, hazelnuts and chicken stock

Slow cooked lamb with sweet spices – 29€
Grapes and lamb sauce, curcuma semolina, vegetables, chickpeas, piquillos and cumin

To finish...

Mature cheeses plate and homemade marmelade – 12€

Pecan pie, ACE sorbet and maple syrup spoom – 12€

Granny Smith apple pavlova, shiso and vanilla cream – 12€

“Banhowfee”, banana and passion fruit sorbet, dulce de leche cream – 12€

Toasted “mille-feuille” brioche chocolate cream, yuzu jelly and salty almond praliné – 12€