



Epicerie

Anchois de Cantabrie (conserven)	13 €
filets d'anchois, pain grillé & beurre salé	
Petites sardines (conserven)	13 €
pain grillé & beurre salé	
Ventrêche de thon (conserven)	15 €
pain grillé & beurre salé	
Chèvre frais de Provence	14 €
huile d'olive, olives & origan	
Jambon de Parme AOP	16 €
jambon de Parme Sant'Illario, 30 mois d'affinage	
Jambon à la Truffe	14 €
jambon truffé « tuber aestivum » & beurre salé	
Pâté artisanal & pickles de légumes (conserven)	13 €
médaille d'or 2026	

Entrées

Tarama maison	13 €
pain pita & citron vert	
Salade d'artichauts crus	14 €
artichauts violets, pecorino Sardo, roquette & olives noires	
Salade de pousses d'épinards	13 €
burrata fumée, pousses d'épinards, poire & amandes grillées	
Brandade de morue à la Nîmoise	13 €
morue, ail, huile d'olive & toasts	
Halloumi grillé aux agrumes	14 €
halloumi, salade, orange, pamplemousse & miel	

Menu Enfant*

*Un sirop (25cl), un plat & une boule de glace

Steak haché minute
bœuf français, frites maison ou courgettes

Filet de daurade frais
frites maison ou courgettes

Snack

Croque Monsieur	18 €
jambon truffé « tuber aestivum » & mesclun	

Plats

Plat du jour	17 €
Chou kale	15 €
chou kale, quinoa, avocat, tomates cerises, cranberries, myrtilles & vinaigrette aux agrumes	
Tartare de bœuf	25 €
bœuf français haché minute préparé, frites maison & mesclun	
Poulet fermier rôti	26 €
poulet fermier, mesclun & frites maison	
Bavette grillée	28 €
bœuf du Piémont, beurre fumé, salade romaine & pommes grenaille	
Filet de loup & salade d'herbes	34 €
filet de loup, écrasé de pommes de terre aux olives & salade d'herbes	
Merguez & Taboulé Libanais	24 €
merguez artisanales & taboulé aux herbes	
Pêche du jour	P.M €
poisson selon arrivage & courgettes du pays	
Moules marinières	22 €
moules, vin blanc & frites maison	
Sardines grillées	24 €
sardines, pommes grenaille & roquette	

Desserts

Fondant Baulois	12 €
fondant chocolat, crème anglaise café, grué de cacao, cacao en poudre & fleur de sel	
Paris-Brest noix & poire	14 €
chou, crème à la noix, poire pochée, confit de poires & noix caramélisées	
Tarte fine aux pommes	13 €
pâte feuilletée, pommes, glace vanille & caramel beurre salé	
Panna cotta coing & noisette	13 €
Panna cotta vanille, gel yuzu, compotée de coings & crumble noisette	
Brioche perdue	12 €
brioche, caramel beurre salé, & chantilly maison	

Glaces «Maison Berthillon» 5/9/13 €
chocolat des mendiants, praliné-pignon de pin,
vanille, café

Sorbets «Maison Berthillon» 5/9/13 €
cacao extra bitter, mangue, framboise à la rose,
fraise, poire