Epicerie

Anchois de Cantabrie (conserve) 13 €
filets d'anchois, pain grillé & beurre salé

Ventrêche de thon (conserve) 15 €
pain grillé & beurre salé

Jambon de Parme AOP 16 €
jambon de Parme Sant'Ilario,
30 mois d'affinage

Pâté artisanal & pickles de légumes (conserve) 13 €
médaille d'or 2026

Tarama maison 13 €
pain pita & citron vert

Entrées

Trouchia Niçoise 12 €
œufs, blettes, parmesan, pignons de pin
& mesclun

Artichauts frits 15 €
artichauts violets, roquette
& sauce yaourt aux câpres

Soupe de poisson maison 14 €
poissons de roche, rouille & croûtons

Oeufs mayonnaise 13 €
œufs bio, truite fumée, mayonnaise maison
& mâche

Poireaux vinaigrette 12 €
poireaux tièdes, vinaigrette aux œufs bio,
échalotes & ciboulette

Menu Enfant* 17 €

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

Steak haché minute
bœuf français, frites maison ou
poêlée de légumes de saison

Gnocchis à la sauce tomate
gnocchis, sauce tomate maison

Snack

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

Plats

Retour du marché P.M €

Pièce du boucher P.M €
viande française, beurre fumé, mâche
& frites

Raviolis au citron 23 €
raviolis artisanaux, ricotta & citron

Brandade de morue à la Nîmoise 26 €
morue, pommes de terre, ail, huile d'olive
& mesclun

Noix de Saint-Jacques et risotto 32 €
Saint-Jacques fraîches & risotto aux blettes

Burger Amour 26 €
bœuf français, Saint-Nectaire, pain brioché,
oignons confits, sauce barbecue maison
& frites

Poulet fermier rôti 25 €
poulet fermier, jus & purée de céleri

Poêlée de légumes 11 € / 17 €
légumes de saison

Desserts

Assiette de fromages 13 €
assortiment de fromages, confiture maison
de courges & noix

Tarte fine aux pommes 12 €
pâte feuilletée, pommes, glace vanille
& caramel beurre salé

Fondant Baulois 13 €
fondant chocolat, crème anglaise café,
grué de cacao, cacao en poudre & fleur de sel

Poire Belle-Hélène 14 €
poire pochée, glace vanille, chantilly,
chocolat chaud & amandes

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, fraise, poire,
cassis

Produits frais, fait maison. Nous disposons d'un macaron « Ecotable »,
d'un label « Clef Verte », et nous sommes soucieux de l'environnement. La carte des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets TTC. Service compris. Nous n'acceptons pas les chèques, les AMEX et les tickets restaurants.