

# Notre Carte

## A partager (ou pas...)

### **Planche Charcuterie - Fromages - 2 à 3 personnes**

Sélection régionale et pickles maison

*Charcuterie Board - Cheeses - 2 to 3 people*

*Regional selection & homemade pickled*

14€

### **Planche végétale - 2 à 3 personnes** (végétarien)

Tapenades d'olives vertes, noires, et de poivrons. Tomates et olives.

*Selection board 2 to 3 peoples*

*Tapenades of green and black olives, peppers, tomatoes, local olives...*

14€

## Nos entrées

### **Pissaladière façon Bistro Augustin**

Salade de jeunes pousses et pickles de carottes

*Bistro Augustin style Pissaladière*

*Baked Leaf Salad with Pickled carrots*

10€

### **Carpaccio de tomates anciennes** (Végétarien sans gluten)

Burrata di Buffala sauce pesto

*Carpaccio of heirloom tomatoes (Vegetarian gluten-free)*

*Burrata di Buffala with pesto sauce*

14€

### **Eventail de Melon**

Chiffonnade de jambon Serrano

*Melon Fan Serrano Ham Chiffonnade*

12.5€

### **Gravelax de saumon (Label Rouge) mariné au Pastis** (sans gluten)

Emincé de fenouil

*Salmon gravlax (Label Rouge) marinated with Pastis (gluten-free)*

*Sliced fennel*

14€

# Notre Carte

## Nos plats

<b>Lasagne aux légumes Méditerranéens de saison</b> (Végétarien) A l'huile d'olive infusée à l'ail et au thym <i>Seasonal Mediterranean Vegetable Lasagna (Vegetarian)</i> <i>Olive oil infused with garlic and thyme</i>	17€
<b>Entrecôte (230 g) à la plancha (Sans Gluten)</b> Frites, salade et sauce béarnaise <i>Grilled ribeye (230 g) (free gluten)</i> <i>with fries and salad with béarnaise sauce</i>	28€
<b>Filet de Sandre, sauce Vierge</b> Pommes de terre Provençales <i>Pikeperch fillet,</i> <i>Vierge sauce Provençal potatoes</i>	22€

## Notre Plat Rebelle

<b>Courgette farçie au quinoa</b> (Végétarien - Sans Gluten) Et petits légumes <i>Stuffed zucchini with quinoa (Vegetarian - Gluten Free)</i> <i>and small vegetables</i>	15€
--	-----

## Nos plats Signatures

<b>Araignée de porc, sauce moutarde à l'ancienne</b> Poêlée de légumes de saison et son riz pilaf <i>Pork spider, old-style mustard sauce</i> <i>Sautéed seasonal vegetables and his pilaf rice</i>	18€
<b>Pavé de Saumon à la plancha , sauce Citronnée</b> Riz de Camargue et tomates Provençales <i>Grilled Salmon steak with lemongrass sauce</i> <i>Rice from Camargue with Provençal tomatoes</i>	24€

# Notre Carte

## Chariot de fromages

### Sélection de nos régions

4 fromages au choix

*Regional selection of 4 cheeses of your choice*

14€

## Nos desserts

### Tarte Abricot, boule de glace Calisson (Artisan Glacier)

*Apricot Tart, Calisson ice cream (Artisan Ice Cream Maker)*

9€

### Vacherin glacé aux fruits rouges

*Red fruit frozen Vacherin*

12€

### Profiteroles à la vanille

*Chantilly et sauce chocolat*

*Vanilla profiteroles with whipped cream and chocolate sauce*

11€

### Crème brûlée à la vanille

*Vanilla crème brûlée*

8€

### Coupe de glace Artisanale

*3 boules parfums au choix*

*Artisanal ice cream cup - 3 scoops of your choice*

7€

## Dessert Signature

### Tarte au flan pâtissier

*Sauce Caramel au beurre salé*

*Pastry flan tart, salted butter caramel sauce*

10€

# Nos Boissons

## Eaux

### Eaux minérales

Vittel / San Pellegrino  
Perrier, 33cl

	50 cl	100 cl
	4€	6€

### Eaux filtrées

Purezza plate (75cl)  
Purezza gazeuse (75cl)  
Eau minérale naturelle d'Aix-en-Provence 808  
Plate ou Gazeuse (75cl)

Purezza plate (75cl)	2€
Purezza gazeuse (75cl)	2.5€
Eau minérale naturelle d'Aix-en-Provence 808 Plate ou Gazeuse (75cl)	6€

*Des carafes d'eau sont mises à disposition de nos clients*

## Nos cafés

Café Nespresso	3€
Double Nespresso	4€
Café Crème	3.5€
Cappuccino	4.9€
Latte Macchiato <i>Supplément sirop: Chocolat cookie, Noisette grillée, Vanille, Caramel (1€)</i>	4.9€
Chocolat chaud - Commerce Equitable Monbana (bio)	4€

## Nos thés (palais des Thés) & Infusions (Bio)

Thé vert de chine (BIO)	5€
Thé vert menthe (BIO)	
Thé Earl Grey - Fleurs bleues	
Thé Quatre fruits rouges	
Thé noir Assam Hattiali (BIO)	
Infusion Camomille (BIO)	3.8€
Infusion Verveine (BIO)	
Infusion Verveine Orange (BIO)	

Prix service compris 15 % (ST)

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

Tous nos prix sont en Euro et TTC. L'origine de nos viandes est affichée au sein de notre restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : Consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

**Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.**