

Forfait eau filtrée, plate ou pétillante
(par personne)
Filtered still or sparkling water
(per person)

1

Boissons chaudes / Hot Drinks

Le café est torréfié chez la Maison du Bon Café, à Chateaufrenard, qui incarne l'excellence de la torréfaction artisanale en Provence. Le Mirèio de Cézanne, 100% arabica. Assemblage de terroirs d'exception (Nicaragua, Brésil, Éthiopie, Vietnam).

Espresso, décaféiné

Espresso, Decaffeinated coffee

2,5

Cézanne en Provence /

4

Thé Bleu Oolong Azur

Fruits rouges

Thé Vert Bio Chun Mee

Thé vert nature

Thé Noir Calisson

Darjeeling agrumes & calisson

Double Espresso, Cappuccino,

Café Latte

4

Infusion Cicada

Menthe poivrée, thym, romarin,

sauge, verveine & écorce de citron

Infusion Cicada

Chocolat chaud /

Homemade Hot chocolate

5

Infusion Méditerranée

Verveine, tilleul, lavande de

Provence & citron

En accompagnement :

Cake du moment / *Cake of the day*

5,5

Boissons sans alcool / Soft drinks

Les sirops bio de la Maison Meneau

Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,

Fraise ou Orgeat — 4 cl

Mas Daussan — 18 cl :

Jus de pomme bio / *Apple juice*

4

Sirop maison du moment — 4 cl

Homemade syrup of the moment

3

Citronnade maison — 18 cl

Homemade lemonade — 18 cl

4,5

PAC Citron, Distillerie Blachère — 4 cl

Provençal lemon syrup

Limonade Elixia bio nature — 33 cl

Elixia organic lemonade — 33 cl

5,5

Perrier — 33 cl

4,5

Hysope — 20 cl :

Tonic nature, Tonic citron ou Ginger beer

Plain tonic, Lemon tonic or Ginger beer

5

Charitea black/ — 33 cl

Thé noir glacé infusé au citron.

6

Coca-Cola & Coca-Cola Zero — 33 cl

4,5

Mastiqua — 33 cl

Eau pétillante au Mastiha

6

Bière / Beer

Pression — 25 cl

Brasserie Sulauze, "Tropicool"

Miramas, blonde

4,5

"Fraîche & Désaltérante"

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol is harmful for your health, drink responsibly.

Mocktails

Cocktails

Une Larme — 16 cl

Miel de Camargue Bio
Jus de citron vert
Eau pétillante au mastiha
Sel

8

Honey, fresh lime juice, mastiha greek sparkling water & salt

“Léger & Parfumé”

Golden passion — 16 cl

Vinaigre de grenade bio Mas Daussan
Sirop Maison de Pollen bio
Cordial de Gingembre bio
Thé Blanc glacé
Jus de Pomme bio du Mas Daussan

8

Organic ginger cordial, pollen syrup, white tea, pomgrenate vinegar & organic apple juice

“Épicé & Rafraîchissant”

Lavender Tonic — 14 cl

JNPR
Sirop de Lavande
Jus de Citron
Tonique

8

Free alcohol gin, lavender syrup, lemon juice & tonic

“Frais & Floral”

Détox — 16 cl

Carotte
Pomme
Citron
Gingembre

7

Orange juice, carrot juice, lemon juice, and ginger cordial

“Doux & Épicé”

Untitled — 9 cl

By Rirkrit Tiravanija
*Extract from Ryan Gander
Artists cocktails 2013*

Plymouth gin
Campari
Sweet vermouthe

14

“Bitter & Strong”

Jardins — 9 cl

Vodka de riz de Camargue bio infusée au
Foin de Crau
(Distillerie Maison Fluide - Aigues-mortes)

Liqueur de Fraise
(Distillerie de la terre ronde -Fontvieille)

Sirop Maison de Romarin
du Parc des Ateliers

12

Huile d'Olive fruitée verte bio
AOP vallée des Baux-de-Provence
(Moulin Castelas-Baux-de-Provence)

Hay infused camargue vodka strawberry liquor, rosemary syrup, olive oil

“Frais & Végétal”

Camargue Old Fashioned — 9 cl

Santi Mario *(Moonshine de riz de Camargue bio - Maison fluide)*

Sirop maison de Pain “Camarguais” grillé
(boulangerie Le Sauvage)

Angostura

12

Camargue rice moonshine, Toasted bread syrup, angostura

“Doux & Toasté”

La carte

du Chef Laurent Blondin

L'Instant salé à partager / to share

Prix

Pain brioché au comté

9

Brioche bread with the tomme sheep from mas Trident

Gluten, lactose, oeuf

Panisse/citron vert & houmous de piquillos

8

Panisse/lime & piquillo pepper hummus

Gluten, lactose, oeuf

Le P'tit Gourmet

Disponible jusqu'à 10 ans

Inspiration du Chef

Plat & dessert

14

Accompagnement & Fromage / Side & Cheese

Salade romaine croquante

5

French romaine Salad

Sulfite

Tomme de brebis, marmelade de saison & noix

9

Sheep cheese, seasonal jam & nuts

Lactose, fruits à coque, sulfite

Entrée / Starter

Prix

Salade de puntarelle cuite et crue, anchois mariné, chips d'ail 11
Puntarelle Salad raw and cooked, anchovy, garlic chips
Fish, moutarde, sulfite

Asperge verte et blanche rotie, purée de cresson 16
Roasted green and white asparagus, watercress puree
Lactose, egg, sulphites

Plat / Main Course

Artichaut de Provence, tomate confite, olive taggiasche, jus de cuisson 19
Provence artichoke, tomato, olive, broth
Sulfite, Lactose

Filet de poisson de Méditerranée snacké,
riz rouge de Camargue aux carottes & chou 24
Seared Mediterranean fish fillet, Camargue red rice with carrots & romanesco broccoli
Lactose, poisson

Volaille rôtie de Mr Pons,
barigoule de légumes anciens au citron confit & jus épice 24
Roasted chicken from Mr Pons, vegetable barigoule with candied lemon & spicy juice
Fruits à coque, sulfite

Dessert

Crèmeux citron & main de Boudha confit, praliné noisette 10
Hazelnut cake, creamy lemon & hand of Boudha candied
Gluten, lactose, fruit à coque, œuf

Crème brûlée parfumée à la fève de tonka 9
Creme brulee flavored with tonka bean
Lactose, œuf


Cake du Jour 5,5
Cake of the Day
Gluten, lactose, œuf, fruits à coque

Au verre ou carafe / By the glass or carafe

Vins / Wines

Les Blancs / White


12,5 cl 37,5 cl

 Mas de Valériole,
“Valcares”
IGP Bouches du Rhône, 2024

6 17

Les Rosés / Rosé

12,5 cl 37,5 cl

 Mas de Valériole,
“Grand Mar”
IGP Bouches du Rhône, 2024

6 17

Domaine Raymond

Usseglio & Fils,
“Les Claux”
AOP Côtes du Rhône, 2023

6,5 19,5

Domaine Henri Milan,

“Haru”
Vin de France, 2024

6,5 18



La Macération / Orange


Mas de Valériole,
“Guéritou Orange”
IGP Bouches du Rhône, 2023

12,5 cl 37,5 cl


6,5 19

Les Rouges / Red

12,5 cl 37,5 cl

 Domaine Raymond
Usseglio & Fils,
“Les Claux”
AOP Côtes du Rhône, 2023

6 16

 Roucas Toumba,
“La Grande Terre”
AOP Vacqueras, 2023

7,5 22,5

Bulles / Bubbles

12,5 cl 75 cl

Domaine Alexandre Bonnet,
“Blanc de Noirs”
AOP Champagne

6,5 38

Malibrant, Prosecco, Italie

6 36

Bière / Beer

Pression — 25 cl













Brasserie Sulauze, “Tropicool”
Miramas, blonde

4,5

“Fraîche & Désaltérante”



Vins en bouteille / Wines in bottle

| Les Blancs / White | 75 cl | Les Rouges / Red | 75 cl |
|---|-----------|---|-----------|
|  Mas de Valériole, “Valcares” IGP Bouches du Rhône, 2024 | 34 |  Domaine Valériole “Fanfaron” IGP Bouche du Rhône | 24 |
|  Domaine Raymond Usseglio & Fils, “Les Claux” AOP Côtes du Rhône, 2022 | 36 |  Domaine Raymond Usseglio & Fils, “Les Claux” AOP Côtes du Rhône, 2023 | 37 |
|  Le Cri de l’Araignée, “Penard le Renardo” VDF Vaucluse, 2023 | 38 |  Domaine de Blaquièrre, “Marius” IGP Alpilles, 2023 | 40 |
|  Domaine Fontchêne, “Leon” IGP Alpilles, 2024 | 40 |  Roucas Toumba, “La Grande Terre” AOP Vacqueras, 2023 | 45 |
| Domaine de la Bastidonne, “Les Grès” IGP Vaucluse, 2023 | 46 |  Domaine de Guiot, “#Pas invite” VDF Gard, 2022 | 47 |
|  Domaine la Grande Ourse, “Grande Ourse” AOP Côtes du Rhône Village, 2021 | 48 | | |
| Domaine Chant des Loups, “L’Éclipse” AOP Vacqueras, 2022 | 55 | | |
| La Macération / Orange | 75 cl | Les Rosés / Rosé | 75 cl |
|  Mas de Valériole, “Guéritou Orange” IGP Bouches du Rhône, 2023 | 38 |  Mas de Valériole, “Grand Mar” IGP Bouches du Rhône, 2024 | 34 |
| | |  Domaine Henri Milan, “Haru” Vin de France, 2024 | 40 |