

Nos entrées – Starters

*Crespéou du Calendal, fondue de tomates au thym frais
Sous un buisson de légumes, cressin et gauffrette de parmesan*

Omelet cake, tomato, sauce thyme

6.00 €

Melon Charentais de M. Emmanuel Delorme de Fontvieille

Et Jambon cru de Pays

Melon and smoked ham

6.50 €

*Saumon mariné aux herbes fraîches, verrine d'avocat
Au piment d'Espelette, méli-mélo de salade craquante*

Marinated Salmon, avocado cream served with green salad

7.50 €

*Foie gras de canard mi-cuit au Piment d'Espelette,
Comptée de figues et toasts aux céréales*

Foie gras, figs with wholewheat bread

10.50 €

Nos plats - Main Courses

*Steak de thon à la plancha, sauce à l'ail doux, riz noir de Camargue
Et tian de légumes*

Tuna fish cooked "à la plancha", rice from Camargue ans vegetables

Garlic creamy cream

12.00 €

*Tournedos de volaille à la tapenade et fondue de tomates,
Ecrasée de pommes de terre aux éclats d'olives noires, petits légumes du marché*

Chicken tournedos stuffed with olive and tomato mousse

Crushed potatoes with olives and vegetables

12.00 €

*Brochette d'agneau de Sisteron, écrasée de pommes de terre
aux éclats d'olives noires et tian de légumes*

Lamb brochette, crushed potatoes with olives and provençal vegetables

15.00 €

*Filet de Dorade bio parfumé à la citronnelle,
petits légumes gourmands, riz bio de Camargue*

Sea-bream organic fillet with citronnel perfumed

Organic rice and vegetables

16.00 €



Nos Salades Gourmandes - Large Salads

Nous mettons également à votre disposition de l'huile d'olive au basilic, du vinaigre balsamique, un moulin de graines de coriandre très aromatiques et digestives ainsi que de la fleur de sel de Camargue croquante sous les dents.

Assiette Provençale Calendal 16.00€

Caviar d'aubergine, fondue de tomates
Tapenade verte et noire sur pain aux céréales,
Brochette d'agneau au romarin et tomate provençale
Eggplant caviar, crushed tomato,
Green and black olive puree, lamb brochette with rosemary herb
And provençal tomato

Ballade en Mer 17.00 €

Saumon Mariné aux herbes fraîches
Brochette de gambas marinées au gingembre
Riz noir de Camargue bio,
Pièce de thon à la plancha, petit gratin de courgettes
Marinated salmon and big Shrimp brochette with ginger
Tuna fish cooked "à la plancha" and zucchini gratin

Le Jardin en Bio 18.00 €

Terrine de légumes bio, légumes croquants
Filet de dorade parfumé à la citronnelle et taboulé de quinoa
Organic vegetable terrine of, vegetable crisps
Sea-bream organic fillet perfumed with citronnel
And quinoa salad



Assiette Gourmande 18.00 €

Salade gourmande aux fèves et asperges, magret de canard fumé
Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette
Brochette d'agneau mariné au romarin,
Ecrasée de pommes de terre aux éclats d'olives noires, Tian de légumes
Gourmet salad with asparagus Duck liver Foie gras, Slices of smoked duck breast
lamb brochette, Crushed potatoes with olives and vegetables

Menu enfant – Children menu

2 ans – 2 € 3 ans – 3 € 10 ans - 10 €

Tournedos de volaille, tagliatelle, gratin de courgettes,
Chicken tournedos stuffed with olive and tomato mousse
Zucchini gratin and pasta

Ou/or

Thon, fondue de tomates et riz de Camargue
Tuna fish cooked "à la plancha" marinated in olive oil
Crushed tomato and organic rice of Camargue

Glaces 2 boules
2 scoops of ice cream

Desserts

Desserts

Soufflé glacé au Grand Marnier
A commander en début de repas
Frozen soufflé Grand Marnier
Order at the beginning of your meal
6.00 €

La Verrine de Panacota, coulis de fruits
Biscuit feuillantine, éclats de pistache
Panacota,
Fruit sauce with pistachio nuts
6.00 €

Le Tout Chocolat
Duo de mousse chocolat, coulis de chocolat,
Gros Macaron au chocolat
« All chocolate »
6.00 €

Charlotte aux fruits de saison, coulis de fruits
Mousse Cake with seasonal fruit flavour
6.00 €

Café gourmand
(Les douceurs du moment, 1 espresso)
Coffee served with some sweets
4.50 €

Glaces et sorbets
Demandez notre carte des glaces

Ice cream and sherbets
Ask for our menu

