

Service de 12h00 à 14h30

Grande Salade Gourmande / Gourmet Salad 16.00€



Salade verte, Gésiers de Canard confits, Magrets de Canard fumés, Noix, Oignons frits, Crudités, Œuf de caille, Vinaigrette aux herbes de Provence
Green salad, confit Duck gizzards, smoked Duck breasts, Walnuts, Fried Onions, raw Vegetables, quail Egg, Provencal herbs Vinegar

Bowl inspiration Sud / Southern Bowl 17.00€



Salade verte, Panisses frites, Asperges vertes, Petits pois frais, Crudités, Jeunes pousses d'épinards, Artichauts à l'huile d'olive, Mélange de graines, Vinaigrette aux herbes et miel de Provence /
Green salad, fried Panisses, green Asparagus, fresh Peas, raw Vegetables, Baby spinach, Artichokes in olive oil, Mixed seeds, Provencal herbs and honey Vinegar

Carpaccio de bœuf printanier, frites fraîches / "Spring" beef carpaccio, fresh French fries 19.00€



Bœuf origine France (Race charolaise), Crème d'artichauts, Radis rouges, Jeunes pousses d'épinards, Eclats de pistaches, Pétales de parmesan
Beef from France (Charolais), artichoke cream, Red radish, Baby spinach, Pistachio, Parmesan

Tartare de thon Albacore, légumes croquants / Albacore Tuna tartare with crisp vegetables 22.00€



Thon coupé au couteau, Coriandre ciselée, Pousses de soja, Carottes, Radis rouges, Petits pois frais, Courgettes, Bouquet de salades, Vinaigrette au soja
Tuna cut with a knife, Chopped coriander, Soy growth, Carrots, Red radish, Fresh peas, Zucchini, lettuce, Soy vinaigrette



Prix TTC, Service compris

Raviole d'écrevisses et asperges vertes / Crayfish ravioli and green asparagus tip 19.50€

Ravioles farcies à l'écrevisse et asperges vertes, Queues d'écrevisses, Émulsion d'asperges vertes, Asperge verte glacée, Pétales de parmesan
Crayfish and green asparagus Ravioli, Crayfish tails, asparagus emulsion, Glazed green asparagus, Parmesan

Poulpe Grillé, Sauce vierge / Grilled Octopus French "virgin" sauce 19.50€



Poulpe de Madagascar, Sauce Vierge, Riz noir Bio de Camargue, Déclinaison de courgettes /
Octopus from Madagascar, "virgin" sauce, Organic black rice from Camargue, Zucchini mix

Burger du "Gardian", Frites fraîches et salade / Burger with fresh Fries and salad 19.50€



Pain burger maison (Maison Soulier), Tomme de brebis, Mayonnaise à l'ail noir, Effiloché de bœuf façon gardianne, Salade verte, Oignon rouge /

Home made burger bread (Maison Soulier), sheep Tomme, Black Garlic Mayonnaise, Gardianne pulled Beef (EU Origin), Green Salad, red Onion

Carré d'agneau à la Française en croûte d'herbes / French-style rack of lamb with herb crust 24.50€

Carré d'agneau, Pommes de terre rôties, Tian provençal, Jus court

Rack of lamb, roasted potatoes, provençal vegetables, meat sauce

Gnocchis traditionnels et son pesto d'épinards / Traditional gnocchis with spinach pesto 18.00€

Gnocchis de pommes de terre, Jeunes pousses épinards frais, sauce pesto d'épinards Maison, Éclats de noix /

Potato gnocchi, fresh baby spinach, homemade spinach pesto sauce, walnuts



Supplément de Garnitures / Additional Sides 3.00€

Frites fraîches / fresh Fries

Salade / Green Salad

Légumes de saison / Vegetables

Panisses frites / Fried panisse



Prix TTC, Service compris

Nos Sandwiches 1: 2.90€ 2: 5.60€

Le sud-ouest / The south-west



Pain bretzel, Moutarde à l'ancienne, Salade verte, Confit d'oignons, Magret de canard fumé
Bretzel bread, Old-fashioned mustard, Green salad, Confit of onions, Smoked duck breast

Le végétarien / The vegetarian



Pain bretzel, Salade verte, Caviar d'aubergine confite, Fromage de chèvre, tomate
Bretzel bread, green Salad, confit Eggplant caviar , goat Cheese, tomato

L'indien / The indian

Pain bretzel, Salade verte, mayonnaise au curry, émincée de poulet origine France, Tomato
Bretzel bread, green Salad, curry mayonnaise, minced chicken, Tomato



Nos Pizzas / Our Pizzas

Margherita 14.50€

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic. / Artisanal dough, oregano tomato sauce, mozzarella and basil

Reine 15.20€

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic. / Artisanal dough, oregano tomato sauce, mozzarella, ham and basil

3 Fromages / 3 cheeses 15.90€

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic. / Artisanal dough, oregano tomato sauce, mozzarella, swiss cheese, goat cheese, basil

Regina 15.20€

Pâte artisanale, sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon, champignons et basilic. / Artisanal dough, oregano tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and basil

