Les Entrées

Salade verte 5.00€
Huile d'olive et ail ou vinaigrette

Filets de Hareng mariné 13.00€
Pomme tiède à l'huile d'olive, oignons doux

Terrine de campagne maison 13.00€
Figues confites, marmelade d'oignons

Saumon gravlax maison 15.00€
Citron, huile d'olive, sauce aigrelette

Nems poulets porc *(6 pièces)* 15.00€

Ardoise de charcuterie 19.00€
Jambon cru serrano, jambon blanc, rosette,
terrine de campagne maison)

Ardoise de la mer 21.00€
Saumon gravlax, hareng fumé,
crevette panko et anchois tempura

Foie gras maison 19.00€
Confiture de figue, toast grillé

Starters

Green salad 5.00€
Olive oil and garlic or vinaigrette

Marinated herring fillet 13.00€
Warm apple with olive oil, sweet onions

Homemade country-style terrine 13.00€
Candied figs, onion marmalade

Homemade Gravlax Salmon 15.00€
Lemon, olive oil, tangy sauce

Chicken and pork spring rolls *(6 pieces)* 15.00€

Charcuterie board 19.00€
Serrano cured ham, cooked ham,
rosette sausage, homemade country-style terrine

Seafood board 21.00€
Gravlax salmon, smoked herring,
panko shrimp and tempura anchovies

Homemade Foie Gras 19.00€
Served with fig jam and toasted bread

Les Salades

Salade Végétarienne 18.00€
Haricots verts, coeur de palmier,
champignons, légumes marinés

Salade césar 18.00€
Salade romaine, poulet pané, croutons,
parmesan, oeuf dur, tomates,
sauce césar à l'anchois

Salade paysanne 19.00€
Salade , camembert pané au miel,
jambon cru serrano, champignons,
croutons, tomates

Salade asiatique, vinaigrette au soja 19.00€
Nems poulets et porc, légumes croquants,
pickles d'oignons rouges

Salade aux deux saumons 21.00€
Saumon fumé, saumon gravlax,
haricots verts, avocats, agrumes, coeur de palmier

Salade périgourdine 21.00€
Gésier, foie gras, croutons, magret fumé,
pommes de terre tièdes

Salads

Vegetarian Salad 18.00€
Green beans, hearts of palm,
mushrooms, marinated vegetables

Caesar Salad 18.00€
Romaine lettuce, breaded chicken, croutons,
parmesan, hard-boiled egg, tomatoes,
anchovy Caesar dressing

Country-style Salad 19.00€
Lettuce, honey-coated breaded camembert,
Serrano cured ham, mushrooms,
croutons, tomatoes

Asian Salad with Soy Vinaigrette 19.00€
Chicken and pork spring rolls,
crunchy vegetables, pickled red onions

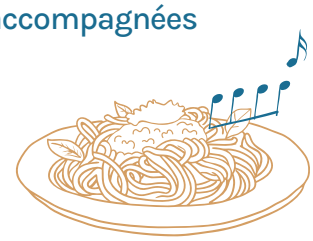
Two-Salmon Salad 21.00€
Smoked salmon, gravlax salmon,
green beans, avocado, citrus fruits, hearts of palm

Périgourdine Salad 21.00€
Gizzards, foie gras, croutons, smoked duck breast,
warm potatoes

Les Omelettes

Omelette nature	14.00€
Omelette jambon ou fromages ou fines herbes	15.00€
Omelette jambon fromage	16.00€

Toutes nos omelettes sont accompagnées de frites Fraîches



Les Pâtes

Ravioles de chèvre frais au pesto Chèvre, parmesan, coulis de tomate	18.00€
Tagliatelles au pistou et pignons de pins	16.00€
Tagliatelles à la carbonara	18.00€
Linguine aux morilles Chips de parmesan	22.00€

Les Viandes

Tartare de boeuf (250g), frites Fraîches (poêlé + 1€)	21.00€
Bavette à l'échalote Frites fraîches	21.00€
Suprême de poulet aux cèpes et bolets Gratin dauphinois	22.00€
Entrecôte de boeuf (300g), frites Fraîches	26.00€
Burger du Darius Steak haché frais, bacon, salade, tomates, oignons confits, sauce cheddar, frites Fraîches	21.00€
Pieds et paquets à la provençale Pomme vapeur	23.00€
Paleron de bœuf braisé Jus réduit, brochette de figatelli grillé, linguine	23.00€
Magret de canard entier Gratin dauphinois	26.00€
Steak haché Frites fraîches	17.00€

Supplément sauce :
Sauce au poivre vert, échalote 3€ ,
Cèpes et Bolets 4,50€

Suppléments d'accompagnement :
Supplément garniture 3€50 ,
Supplément gratin ou clafouti de légumes 5€

Omelettes

Plain Omelette	14.00€
Ham or Cheese or Fine Herbs Omelette	15.00€
Ham and Cheese Omelette	16.00€

All our omelettes are served with fresh fries.

Pasta Dishes

Goat Cheese Ravioli with Pesto Goat cheese, parmesan, tomato coulis	18.00€
Tagliatelle with Pistou and Pine Nuts	16.00€
Tagliatelle Carbonara	18.00€
Morel Mushroom Linguine Parmesan crisps	22.00€

Meat Dishes

Beef Tartare *(250g)* Fresh fries (+€1 for pan-seared version)	21.00€
Flank steak with shallot sauce Fresh fries	21.00€
Chicken Supreme with Porcini and Boletus Mushrooms Gratin Dauphinois (Creamy Potato Gratin)	22.00€
Beef Ribeye Steak *(300g)* Fresh fries	26.00€
Darius Burger Fresh ground beef patty, bacon, lettuce, tomatoes, caramelized onions, cheddar sauce, fresh fries	21.00€
Provençal-style "Pieds et Paquets" Steamed potatoes	23.00€
Braised beef chuck Reduced jus, grilled figatelli skewer, linguine	23.00€
Whole Duck Breast Gratin Dauphinois (Creamy Potato Gratin)	26.00€
Ground Beef Steak Fresh fries	17.00€

Extra Sauce :
Green peppercorn sauce or shallot sauce 3€
Porcini and boletus mushroom sauce 4,50€

Side Dish Extras :
Additional side 3€50 ,
Vegetable gratin or clafoutis 5€

Les Poissons

Pavé de saumon frais 23.00€
Coulis de Favouille, pomme écrasée à l'huile d'olive

Dos de cabillaud 23.00€
Crème de chorizo, clafouti de légumes

Fish Dishes

Fresh Salmon Fillet 23.00€
Spider crab coulis, mashed potatoes with olive oil

Cod fillet 23.00€
Chorizo cream sauce, vegetable clafoutis

Menu enfant 15€

1 sirop au choix
Steak haché, filet de saumon frais
ou nuggets de poulet et frites
1 boule de glace au choix

Kids' Menu 15€

1 syrup of your choice
Ground beef steak, fresh salmon fillet,
or chicken nuggets with fries
1 scoop of ice cream of your choice

Desserts maison

Assiette de fromages 9.00€
Comté, camembert, bleu

Fromage blanc nature 8.00€
(supplément coulis fruits rouges ou miel + 1€)

Crème brûlée à la vanille 9.00€

Fondant au chocolat 9.00€
Crème anglaise et chantilly

Tarte tatin 9.00€
Glace vanille

Café gourmand 9.50€
Mousse au chocolat, crème brûlée,
tiramisu aux fruits rouges

Sorbet ou glace aux choix, coupes glacées
Demandez notre carte

Crèpes maison
Demandez notre carte

Homemade Desserts

Cheese Plate 9.00€
Comté, Camembert, Blue cheese

Plain Fromage Blanc 8.00€
(+€1 for red fruit coulis or honey)

Vanilla Crème Brûlée 9.00€

Chocolate Fondant 9.00€
with custard and whipped cream

Tarte Tatin 9.00€
With vanilla ice cream

Gourmet Coffee 9.50€
Chocolate mousse, crème brûlée,
red fruit tiramisu

Ice Cream or Sorbet of your choice,
Ice Cream Sundaes
Ask for our menu

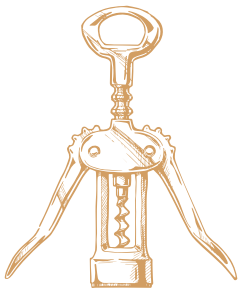
Homemade Crêpes
Ask for our menu

Carte des vins / Wine List

	Verre	Pichet 25cl	Pichet 50cl	75cl
Côteaux d'Aix (rouge, rosé, blanc) (Red, Rosé, White)				
Domaine Fredavelle	4.00€	8.00€	16.00€	—
Château Pigoudet (AOP)	5.00€	10.00€	20.00€	30.00€
Côtes de Provence (AOP) (BIO) (rouge, rosé) (Red, Rosé,)				
Château La Galinière	6.40€	12.00€	24.00€	36.00€
Bandol (AOP) (rouge, rosé) (Red, Rosé,)				
Lou Pigna	8.00€	16.00€	32.00€	41.00€
Cassis (AOC) (BIO) (blanc) (White)				
Domaine de la Ferme Blanche	8.00€	16.00€	32.00€	41.00€
Côtes du Rhône (AOP) (BIO) (blanc, rouge) (Red, White)				
Domaine Fond Croze	6.00€	11.00€	23.00€	34.00€

Champagne

	Verre	75cl
Antoine Damont	12.00€	70.00€
Piper - Heidsieck	—	90.00€



Sans Alcool / Non-Alcoholic

Soda, jus *(33cl)*		4.50€
Sirop Teisseire		3.00€
Cocktail sans alcool		8.50€
Badoit ou Evian	*50cl* 5.00€	*1L* 6.00€

Cocktails

Bloody mary	12.00€
Pina colada	10.00€
Tequila sunrise	10.00€
Mojito	10.00€
Apérol spritz	10.00€

Alcool / Alcoholic Beverages

Pastis *(2.5lcl)*		4.00€
Martini, Kir, Apéritifs divers		5.00€
1664 *(Blonde)*	*25cl* 4.50€	*50cl* 9.00€
1664 *(Blanche)*	*25cl* 5.00€	*50cl* 10.00€
Grimbergen *(Blonde)*	*25cl* 5.00€	*50cl* 10.00€