



## MEZZE

<b>Houmous crémeux,</b> huile d'olive d'Aix en Provence AOP, câpres croustillantes.	9
<b>Chou-fleur rôti,</b> yaourt pimenté, zaatar, citron vert.	7
<b>Pimentos Padron,</b> fleur de sel, citron.	8
<b>Taboulé Libanais au persil frais,</b> tomates, oignons.	7
<b>Tapenade d'olives verte à la figue,</b> panisses croustillantes.	8
<b>Aubergine et poivron fumés et marinés,</b> halumi grillé.	9



## ENTRÉES

<b>Tomates colorées de Provence,</b> huile d'olive d'Aix en Provence AOP (supp. Burrata 7€).	13
<b>Pastilla croustillante d'agneau au miel,</b> aubergine et fleur d'oranger.	15
<b>Poulpe rôti,</b> crème de feta, pois chiches, vinaigrette pimentée au citron.	14
<b>Loup mariné,</b> fenouil, concombre, grenade, sumac, citron vert.	16
<b>Brochette de kefta,</b> yaourt aux herbes et pickles d'oignons.	14



## FESTIN POUR UN

<b>Thon de ligne mi-cuit,</b> risotto verde, vierge de citron confit et pistache.	29
<b>Agneau fondant,</b> polenta au thym, asperges, jus corsé à la tapenade.	32
<b>Tagliata de bœuf,</b> pesto Pantesco, roquette, grenailles aux épices.	35
<b>Rigatoni arrabiata,</b> artichaut croustillant, chèvre frais du Ventoux, pignons de pin.	24
<b>Cannelloni aubergines fondantes,</b> brousse, parmesan, citron confit, basilic.	23



## FESTIN POUR DEUX

<b>Daurade grillée,</b> taboulé libanais, grenailles aux épices, citron grillé.	7€ /100G
--	-------------



## DESSERTS

<b>Fruit de saison poché au sirop d'épices,</b> gâteau moelleux à la pistache, mascarpone.	12
<b>Île flottante aux calissons</b> fruits du mendiant.	13
<b>Mousse au chocolat,</b> fleur de sel, huile d'olive extra vierge.	12
<b>Portokalopita à l'orange,</b> crème montée.	11
<b>Banon AOP de Provence,</b> confiture de figue.	18
<b>Sélection de glaces et sorbets</b> Philippe Faur.	4



**COULEURS  
DE MÉDITERRANÉE**



**Aïga**