

**COULEURS
DE MÉDITERRANÉE**



Aïga



MEZZE

Houmous de noix de cajou , citron confit, pinsa. <i>Cashew hummus, preserved lemon, pinsa.</i>	9
Pimientos de Padrón , fleur de sel, citron. <i>Padrón pimientos, fine sea salt, lemon.</i>	8
Caponata , olives, pignon, focaccia à l'huile d'olive. <i>Caponata, olives, pine nuts, focaccia with olive oil.</i>	8
Sardine à la plancha , sumac, citron vert. <i>Grilled sardines with sumac, lime.</i>	10
Tarama de haddock fumé . <i>Smoked haddock tarama.</i>	9
Taboulé libanais au persil frais , tomates, oignons. <i>Traditional lebanese tabbouleh with fresh parsley, tomatoes, and onions.</i>	7



ENTRÉES STARTERS

Croquette de poisson , coulis de poivron grillé au safran et harissa. <i>Fish croquette, roasted red pepper coulis with saffron and harissa.</i>	14
Poulpe épicé , crème de feta, pois chiches, sumac, légumes croquants. <i>Spicy octopus, feta cream, chickpeas, sumac, crunchy vegetables.</i>	14
Tomates anciennes , stracciatella, pickles de nectarine, piment vert. <i>Old tomatoes, stracciatella, pickled nectarines, green chilli.</i>	15
Brochette de kefta , yaourt aux herbes, oignons rouges et coriandre. <i>Kefta skewer, herb yogurt, red onions and coriander.</i>	14
Melon , halloumi, crème glacée à la verveine, balsamique réduit. <i>Melon, halloumi, verbenä ice cream, reduced balsamic glaze.</i>	14



FESTIN POUR UN FEAST FOR ONE

Pavé de maigre Corse grillé , riz croustillant, vierge citron, gingembre, concombre. <i>Grilled Corsican white fish fillet, crispy rice, lemon vinaigrette, ginger, cucumber.</i>	31
Suprême de volaille Label Rouge , courgette à la menthe, panisse, confit de poivron. <i>Label Rouge chicken breast, courgette with mint, panisse, pepper confit.</i>	32
Tagliata de bœuf , pesto Pantesco, grenailles aux épices, roquette, parmesan. <i>Beef tagliata, pantescan pesto, spiced baby new potatoes, arugula, parmesan.</i>	38
Linguini aux palourdes , persillade, râpé de poutargue. <i>Linguine with clams, parsley and garlic, grated bottarga.</i>	26
Cannelloni d'aubergines fondantes , brousse du Ventoux, parmesan, citron confit, basilic. <i>Cannelloni with melting eggplant, fresh Ventoux goat's cheese, parmesan, candied lemon, basil.</i>	24



FESTIN POUR DEUX FEAST FOR TWO

Poisson de Méditerranée grillée , taboulé libanais, grenailles aux épices, citron grillé. <i>Grilled Mediterranean sea fish, lebanese tabbouleh, spiced baby new potatoes, grilled lemon.</i>	8€ /100G
---	-------------



DESSERTS

Pêche confite , gâteau moelleux à l'amande. <i>Candied peaches, soft almond cake.</i>	12
Île flottante aux calissons fruits du mendiant. <i>Floating island with calissons and mixed dried fruits.</i>	13
Mousse au chocolat , fleur de sel, huile d'olive extra vierge. <i>Chocolate mousse, fine sea salt, extra virgin olive oil.</i>	12
Baklava pistache et miel de Provence. <i>Pistachio and Provence honey baklava.</i>	12
Banon AOP de Provence , confiture de figue. <i>Banon AOP cheese from Provence, fig jam.</i>	14
Sélection de glaces et sorbets Philippe Faur <i>Selection of ice creams and sorbets by Philippe Faur.</i>	4

