

Pour commencer

Labné	10 €
<i>tapenade d'olives Taggiasches, menthe et pain brioché au Zaatar</i>	
Houmous	12 €
<i>coriandre, menthe, zaatar, grenades, cébettes et pain brioché au Zaatar</i>	

Les salades

Burratine des Pouilles	18 €
<i>Tomates cerises, cébettes, tapenade d'olives Taggiasches et basilic</i>	

Tartare d'avocat et betterave Crapaudine	24€
<i>thon, œuf poché, fenouil, laitue, concombre, grenades, cébettes et moutarde au miel</i>	

Salade méditerranéenne	24 €
<i>thon, fêta, tomates, concombres, olives Taggiasches, grenades, romaine, menthe fraîche, cébettes et oeuf poché</i>	

Les plats

Le merveilleux Avocado bun au saumon fumé « Maison Barthouil »	26 €
<i>œuf poché, crème fraîche, salade d'herbes folles et grenades</i>	

Effiloché d'épaule d'agneau confite	26 €
<i>sur notre bun maison ultra moelleux houmous, coriandre, lait de coco, curry, œuf poché, grenades et salade d'herbes folles</i>	

Club Paradis	22 €
<i>jambon blanc italien à la truffe, tomate, salade, œuf poché et mayonnaise maison sur un pain "squishy" incroyablement moelleux et léger</i>	

Les pâtes « Trofie »

Au pesto de maman, pistache, basilic, ail, parmesan et roquette	19 €
<i>supplément jambon blanc italien à la truffe + 4 €</i>	

Au gorgonzola	19 €
<i>supplément jambon blanc italien à la truffe + 4 €</i>	

Les tartes, sur notre délicieuse pâte feuilletée maison

Tarte aux tomates cerises confites	22 €
<i>stracciatella et tapenade d'olives Taggiasches</i>	

Les suppléments

Pain brioché chaud, Zaatar et huile d'olive, un incontournable	4 €
Salade : Mesclun	4,5 €

Les desserts sur notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel

Les entremets

Fraisier Kawaï	15 €
<i>Fraises Gariguettes, crème légère et chantilly à la vanille de Madagascar, génoise nuage ultra légère et moelleuse</i>	

Les tartes

Allégresse à la fraise	13 €
<i>Crème légère et chantilly à la vanille de Madagascar</i>	

Anna	13 €
<i>Croustillant aux noisettes du Piémont, ganache chocolat et noisette,</i>	

Esmée	13 €
<i>Croustillant et crème à la pistache d'Iran, chantilly légère à la vanille de Madagascar et cœur coulant à la pistache, huile d'olive et fleur de sel</i>	

La belle de Solliès	12 €
<i>Figues rôties, cannelle de Ceylan et biscuit moelleux aux amandes</i>	

La belle de Provence	12 €
<i>Prunes rouges rôties et biscuit moelleux aux amandes</i>	

Un amour de Flan à la vanille de Madagascar	12 €
--	-------------

Mais aussi...

L'Indécant « mi-cuit, mi-ange, mi-démon » chocolat noir	12 €
<i>et cœur coulant crème Anglaise</i>	

Notre merveilleux cake au citron	8 €
---	------------

L'assortiment de 4 Bontemps de saison (nos petits sablés garnis)	12 €
<i>Choco-Tonka / Citron et Vanille de Madagascar</i>	
<i>Fruit de la passion / Fraise et vanille de Madagascar</i>	

Nos desserts peuvent contenir des allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous les communiquer