

Planches de Charcuterie

<i>Pour 2 personnes</i>	16€
<i>Pour 4 personnes</i>	28€

Entrées

Salade de Provence	15€
<i>Salade, avocat, melon, mozzarella, croûtons de pain, balsamique.</i>	
Salade César	17€
<i>Salade, poulet frit, croûtons maison, parmesan, œuf, sauce César.</i>	
Buratta	15€
<i>Buratta, tomates cerises, roquette, pesto, balsamique.</i>	
Carpaccio de bœuf à l'Italienne	18€
<i>Pesto, roquette, câpres, tomate cerise, parmesan.</i>	
Tataki de thon	22€
<i>Thon, salade, tomates cerises, mozzarella, sésame, câpres, pesto, balsamique framboises.</i>	
Salade de Poulpe	18€
<i>Poulpe, ail, persil, salade, olives, citron, pomme de terre, tomate cerises, huile d'olive.</i>	

Pâtes

Gnocchi al tartufo	24€
<i>Farcis à la ricotta, accompagnés de leur sauce au parmesan et copeaux de truffes.</i>	
Pasta alle Vongole e Bottarga	26€
<i>Pâtes aux palourdes et à la poutargue (la Poutargue est une poche d'œufs de poisson salée et séchée).</i>	
Pasta alla Sorrentina	23€
<i>Pâtes, ail, basilic, sauce tomate, mozzarella, pesto.</i>	
Ravioli Napoletani	22€
<i>Ravioles farcies à la ricotta et aux épinards, sauce tomate basilic et parmesan</i>	

Karine

Plats

Bavette de bœuf "grain feed" Argentin Black Angus 250gr 26€

Élevée au grand air dans la pampa. Grain feed (120 jours durant, les bêtes bénéficient d'un régime spécifique à base de céréales) Cette particularité contribue à faire que cette viande est très appréciée des amateurs pour sa tendreté et son goût beurré en bouche. Accompagnée de frites maison.

Entrecôte de bœuf Ribeye Argentin 350gr 36€

Une institution en Argentine, élevée au grand air. Sa viande couleur rouge sombre offre un grain fin et régulier, son persillé, sa flaveur et sa jutosité en font la réputation des morceaux de viande d'exception. Accompagnée de frites maison.

Tartare de bœuf Italien au couteau 24€

Viande charolaise 180g, tomates séchées, câpres, olives, pesto, parmesan, pignons de pins. Accompagné de frites maison

Escalope Milanaise 23€

Accompagnée de frites maison

Burgers Gourmets

Parain Italien aux truffes 19€

Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, copeaux de truffes, Cheddar, tomate & roquette, sauce truffée, accompagné de frites maison et salade.

Classico Simple 14 € Double 17€

Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, Cheddar, roquette, mayonnaise & ketchup, accompagné de frites maison et salade.

Menu Bambino

Plat & dessert 12€

Pizza jambon fromage ou Steak haché black Angus et frites maison ou pâtes à la sauce tomates basilic & une boule de glace.

Assiette de frites maison 4,50€

Petite salade 3,50€

Karine

Pizzas

Tartufo	19€
<i>Base crème, mozzarella, jambon de Parme, copeaux & huile de truffe</i>	
Margherita	13€
<i>Base tomate, mozzarella, huile d'olive</i>	
Minoré	15€
<i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc & champignons</i>	
Parma	16€
<i>Base tomate, mozzarella, jambon de parme & roquette</i>	
Calzone	17€
<i>Pizza en chausson, base tomate, jambon blanc, champignons & œuf</i>	
Végétarienne	15€
<i>Base tomate légumes de saison</i>	
Pepperoni	15€
<i>Base tomate, chèvre, poivron, chorizo & pesto</i>	
Maggiore	16€
<i>Base crème, gorgonzola, chèvre, jambon blanc, miel & noix</i>	
Napolitaine	15€
<i>Base tomate, mozzarella, anchois & câpres</i>	
4 fromages	16€
<i>Base crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola & parmesan</i>	
Mortadella	18€
<i>Base crème, mozzarella, mortadelle, straciatella & éclats de pistaches.</i>	
Carpaccio	19€
<i>Base tomate, carpaccio de bœuf, olives verte, parmesan, pignons, roquette & Balsamique</i>	
Stella	18€
<i>Base crème, mozzarella, jambon de parme, tomates, pesto, roquette & balsamique</i>	

Nos pizzas base tomate sont réalisées avec une sauce tomate faite maison

Karine

Desserts

Panna cotta	7€
Tiramisu	8€
Baba au rhum	8€
Café/thé gourmand	9€
Colonel	9€
Café / Chocolat liégeois	8€
Sorbet / Glaces artisanale des alpes	
• 1 Boule	3,50€
• 2 Boules	5,50€
• 3 boules	7,50€
Supplément chantilly	1€

Boissons chaudes

Noisette	2,70€
Expresso	2,50€
Double expresso	4,50€
Café au lait	4,00€
Thé « Jardin d'Asie »	4,00€
<i>Menthe, vanille des îles, thé noir earl grey, thé noir fruits rouges ...</i>	
Infusion « Jardin d'Asie »	4,00€
<i>Menthe poivrée, verveine, verveine menthe ...</i>	

Vins blancs



TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP Bio

Btl 75 cl : 29€

Cépages(s) : Rolle, Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Ugni blanc, Roussanne

Couleur jaune pâle avec des reflets verts clairs. Nez franc, plaisant et intense. Arômes de fruits à chair blanche, soulignés par une touche acidulée type lime ou citron jaune.



EOLE Coteaux d'Aix AOC Bio

Btl 75 cl : 32€

Cépages(s) : 60 % Rolle, 40 % Grenache blanc

Nez subtil aux notes de confiture d'abricot et de pivoine, avec une légère pointe de brioche. Arômes agréables, attaque franche marquée par la pêche fraîche et une légère sucrosité.



A MON PÈRE IGP de Vaucluse

Btl 75 cl : 35€

Cépages(s) : 80% Chardonnay, 20%Roussanne

Tout en minéralité, en élégance, en subtilité et en fraîcheur, ce vin développe des notes aériennes de fleurs blanches .

Vins rosés



TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP BIO

Btl 75 cl: 29€

Cépages(s) : Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle, Ugni blanc

Couleur rose bonbon, avec des reflets or rose. Nez franc, plaisant, de belle intensité. Attaque en bouche vive, raffinée, avec des arômes sucrés type abricot, bonbon Anglais et mirabelle.



DOMAINE LA GARELLE AOP BIO

Btl 75 cl : 25€

Cépages(s) : 40% Merlot, 60% Syrah

Ce rosé revêt une belle robe rose scintillante couleur chair. Le nez est gourmand sur les petits fruits rouges, groseille et fraise, et quelques notes de caramel au lait. La bouche fraîche et ronde développe une ligne aromatique harmonieuse sur une finale rafraichissante.



EOLE Coteaux d'AIX en PROVENCE AOC BIO

Btl 75 cl : 32€

Cépages(s) : Grenache, Syrah et Cinsault, Cournoise Carignan

Rosé brillant d'une teinte pale pétale de rose, il exprime à merveille la palette des fruits rouges et des agrumes.



A MON PÈRE ROSÉ AOP du Ventoux

Btl 75 cl : 35€

Cépages(s) 70% Cinsault, 30 % Syrah

Ce rosé est marqué par une robe très pale, tout en subtilité et élégance, ce vin se veut extrêmement minéral et salin.

Vins rouges



SECRET DE FAMILLE Vignoble chasson Luberon

Btl 75cl : 45€

Cépages(s) : Syrah 34%, Grenache 33%, Mourvèdre 3%

La robe est d'un pourpre profond. Le nez est à la fois puissant et fin. On y trouve des notes de fruits rouges et noirs accompagnées de touches de garrigue. La bouche est ample, puissante et dense mais conserve une belle fraîcheur et structure.



TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP Bio

Btl 75cl : 30€

Cépages(s) : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

Robe rouge rubis de grande intensité. Au nez, des arômes de fruits rouges, des notes de cuir et une fine touche florale. Un équilibre en bouche puissant et généreux, typique des vins de la région.



EOLE Coteaux d'Aix AOC Bio

Btl 75cl : 32€

Cépages(s) : 50 % Syrah, 40 % Grenache et 10 % Carignan

Icône du domaine, aux notes de petits fruits noirs, myrtilles et cassis, avec une légère pointe de rose et d'épices. En bouche, des arômes de cacao et café torréfié. Une structure tannique finissant sur une note de cerise noire.



EOLE Coteaux d'Aix Bio « Cuvée Léa »

Btl 75cl : 49€

Cépages(s) : 80 % Syrah, 20 % Grenache

Vin élégant et complexe. Au nez, des notes de confiture de cassis ou de mûres mêlées aux notes d'épices Provençales. Bel équilibre en bouche entre boisé finement fondu, des tanins souples et une acidité. Subtiles notes de vanille sur la longueur.



HAUVETTE Les Baux de Provence AOC Bio « Cuvée Cornaline »

Btl 75cl : 69€

Cépages(s) : Grenache, Syrah et Cabernet Sauvignon

Robe grenat profonde aux notes de fruits noirs, de chocolat et d'épices douces. Un esprit aromatique (pin, résine, truffe, olive noire...) dans un registre bien méditerranéen, avec un grand souffle énergétique. Un rouge riche, intense et gourmand.



VIEUX TELEGRAPHE Châteauneuf du Pape AOC

Btl 75cl : 110€

Cépages(s) : Grenache noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre

Robe rubis profond, un nez aux subtiles notes florales, dominante de fruits noirs et d'épices. En bouche, puissant mais tout en élégance, de belles notes de fruits, des tanins présents et délicats.



A MON PÈRE AOP du Ventoux

Btl 75 cl : 39€

Cépages(s) : 99 % Carignan

Cette cuvée est certainement l'une des plus emblématiques du Domaine, issue presque exclusivement de très vieilles parcelles de Carignan. La vendange est vinifiée en grappe entière et en macération carbonique, ce qui confère à ce vin ses arômes typiques de fruits rouges.



BAROLO Del Comune di Barolo DOCG

Btl 75cl : 129€

Cépages(s) : 100 % Nebbiolo

Couleur rouge rubis, parfum intense aux notes de fruits mûrs. Saveur sèche et veloutée, avec un remarquable fond fruité et un final persistant et un peu de tanin.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva « Podere Brizio »

Btl 75cl : 149€

Cépages(s) : 100 % Sangiovese

Couleur grenat, à la saveur aromatique et élégante, au caractère fort, avec un long final harmonieux. La Réserve de Brunello n'est produite que dans les meilleures années.

Karine

Cocktails

Cocktail « Karine »	12,00€
Mojito	10,00€
Apérol Spritz Red , Green ou Yellow	10,00€
Americano	10,00€
Bloody mary	10,00€
Pina colada	10,00€

Champagnes

	<i>Coupe 12cl</i>	<i>75cl</i>
Nicolas Feuillate Brut	10,00€	40,00€
Prosecco D.O.C.	7,50€	40,00€

Digestifs

Limoncello	6,00€
Crème de buffala ou pistache	6,00€
Poire William	4,80€
Jack Daniel's	8,00€
Get 27 ou 31	6,00€
Amaretto, Marsala aux amandes	6,00€
Rhum Don Papa ou Diplomatico	7,00€
Cointreau	4,80€

Karine

Apéritifs

Vin au verre Domaine la Vallongue (Blanc, Rouge, Rosé)	6,50€
Kir (Cassis / mûre / Pêche)	7,50€
Kir Royale	12,00€
Martini blanc / Martini rouge	4,50€
Suze	4,50€
Ricard / Pastis / casanis	3,00€
Whisky	5,50€
Rhum Havana / Captain morgan	5,50€
Gin's tonic	5,50€
Campari	5,50€
Picon bière	6,00€
Bière sans alcool	5,00€
Heineken	4,00€
Desperados	6,00€
Monaco / Panaché	5,00€
Bière Pression « Blonde »	

Boc (10cl) 2,00€

Demi (25cl) 4,50€

Pinte (50cl) 8,50€

Karine

Boissons sans alcool

Thé glacé (Fraise rhubarbe, litchi, mojito)	5,50€
Coca & Coca zéro	4,00 €
Perrier	4,00 €
Diabolo menthe ou grenadine	4,00 €
Sirop à l'eau (Menthe, grenadine, pêche, fun blue, orgeat, pac)	3,00 €
Jus de fruits (pomme, orange, ananas, tomate, fraise)	4,50 €
San pellegrino 75 cl (eau minérale gazeuse)	6,00 €
Aqua pana 75cl (eau minérale plate)	5,50 €
Boisson gazeuse Italienne (Bona Siciliana)	4,50 €
<i>*Arancia Melograno (Fruit exotique)</i>	<i>*Lime coco (citron /coco)</i>
<i>*Mandarinata (mandarine/citron vert)</i>	<i>* Melograno (grenade)</i>
<i>*Rose & lemon (citron/rose)</i>	<i>*Ginger beer (Gingembre)</i>

Cocktails sans alcool



Cvirgin mojito	8,00 €
Pina colada	8,00 €
Sunset	8,00 €

Carte à emporter

Burgers Gourmets

Parain Italien aux truffes			17€
<i>Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, copeaux de truffes, cheddar, tomate & roquette, sauce truffée, accompagné de frites maison</i>			
Classico	Simple	11 €	Double 15€
<i>Pain aux céréales, steak haché Black Angus façon boucher 180g, tomate, cheddar, roquette, mayonnaise & ketchup, accompagné de frites maison.</i>			

Pizzas

Tartufo	18€
<i>Base crème, mozzarella, jambon de Parme, copeaux & huile de truffe</i>	
Margherita	12€
<i>Base tomate, mozzarella, huile d'olive</i>	
Minoré	14€
<i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc & champignons</i>	
Stella	17€
<i>Base crème, mozzarella, jambon de Parme, tomates, roquette, pesto & balsamique</i>	
Calzone	16€
<i>Pizza en chausson, base tomate, jambon blanc, champignons & œuf</i>	
Estivale	14€
<i>Base tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines, artichauts, tomate cerise</i>	
Pepperoni	14€
<i>Base tomate, chèvre, poivron, chorizo & pesto</i>	
Maggiore	15€
<i>Base crème, gorgonzola, chèvre, jambon blanc, miel & noix</i>	
Napolitaine	14€
<i>Base tomate, mozzarella, anchois & câpres</i>	
4 fromages	15€
<i>Base crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola & parmesan</i>	
Mortadella	17€
<i>Base crème, mozzarella, mortadelle, stracciatella, éclats de pistaches</i>	
Carpaccio	18€
<i>Base tomate, carpaccio de bœuf, olives verte, parmesan, pignons, roquette & balsamique</i>	
Parma	15€
<i>Base tomate, mozzarella, Jambon de parme, roquette</i>	