

## LES INCONTOURNABLES DU RESTAURANT

### pour commencer

soupe de poissons, rouille, croûtons recette traditionnelle	12
tartine rouget- tapenade, salade de roquette, basilic	10
l'artichaut façon Paradou, parmesan, roquette, asperges	9
tartare de thon albacore aux parfums de Provence concombre, poivrons, oignons rouges, ciboulette, citron vert	11

### les belles salades

rocamadour gratiné, salade, noix, lardons	entrée 11	plat 18
une autre idée de la salade César poulet fermier pané, salade romaine, œuf mollet, copeaux de parmesan, croutons	entrée 12	plat 19
salade de poulpe Tomate, basilic, olives, oignons rouges, ail et roquette	entrée 12	plat 19

### pâtes et risotti

linguine aux palourdes tomate, basilic, ail, vin blanc	20
risotto légumes de saison- végétarien	14
risotto aux gambas et poivrons rouges	22
risotto au thon et asperges d'ici	22

## sérieusement incontournables...

magret de canard au miel de Provence	25
traditionnel tartare de bœuf au couteau, frites maison	19
côte de bœuf, frites maison, beurre maitre d'hôtel 1 personne- 500 grammes	39
filet de saint pierre, sauce pesto au basilic de notre potager riz camarguais, légumes du soleil	22
pêche du jour - selon arrivage en filet ou entier , légumes de saison, riz camarguais	25
spécialité de Provence pieds et paquets marseillais, pommes vapeur	21

---

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

La Belle Vie face à la Grande Bleue

-dégustation de fruits de mer-

sur réservation, 48h à l'avance

Tarif sur demande

---

## le meilleur...les douceurs !

assiette de fromages, salade verte	9
salade de fruits de saison infusés à la menthe	8
moelleux au chocolat maison, glace vanille	8
pana cotta vanille- fruits rouges	8
trio de fraise de Carpentras salade, mousse, glace	8
glaces vanille, chocolat, café sorbets fraise, poire, citron au choix, 3 boules	7

soucieux de l'impact sur notre environnement,  
notre chef sélectionne uniquement des produits frais de qualité,  
dont la production est raisonnée et qui, pour la plupart, proviennent de la région.

chaque jour son équipe et lui-même donnent le meilleur d'eux même  
pour vous proposer des saveurs authentiques et sans artifice.