

LES INCONTOURNABLES DU RESTAURANT

pour commencer

tortellini ricotta épinard, sauce parmesan	12
asperge fraîche roulée au speck rôti, œuf mollet, copeaux de parmesan	12
tartare de thon, citron vert et coriandre	11

le plaisir d'un plat

salade César à ma façon	entrée 12	plat 19
poulet fermier pané, œuf mollet, parmesan, croutons à l'ail, sauce César maison		
tartare de bœuf, frites maison, salade verte		plat 19
au choix : traditionnel, à l'italienne ou au roquefort		

pasta & risotti

risotto aux fruits de mer, crème de bisque	22
risotto végétarien aux légumes de saison	16
risotto aux asperges, saumon et basilic	22



sérieusement incontournables...

entrecôte de bœuf charolaise (200 grammes), beurre maître d'hôtel à la provençale, frites maison	29
lapin façon chasseur, risotto aux asperges	25
filet de rouget, sauce safran, purée de patate douce	26
burger Paradou, frites maison, salade verte	21
bar entier en croute de sel, riz camarguais, légumes de saison	28

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	8
tiramisu aux fraises, sorbet fraise intense	9
coupe de fraises à votre goût naturelles, glacées ou avec chantilly	8
carpaccio de pomelos, sorbet mandarine	8
brookie maison, glace kit kat	9
glaces vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, abricot sorbets fraise, poire, citron, framboise au choix, 3 boules	8

soucieux de l'impact sur notre environnement,
notre chef, Cédric Sanchez, 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.

