

LES INCONTOURNABLES DU RESTAURANT

pour commencer

tartine d'asperge fraîche, crème d'artichaud, œuf mollet	9
panisse marseillais, coppa rôtie	8
tortellini ricotta, épinard, crème de parmesan	8

le plaisir d'un plat

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

pasta & risotti

tagliatelles à la crème de truffe et parmesan	18
risotto Saint Jacques et asperges fraîches	24
risotto végétarien, aux légumes de saison	16
risotto au comté et coppa	20

sérieusement incontournables...

magret de canard à l'orange et poivre exotique, légumes de saison	26
côte de bœuf maturée 400gr sauce béarnaise, frites, salade	37
travers de porc au romarin et sauge, frites de patate douce	25
sole grillée, beurre citronné, riz camarguais et légumes de saison	39
croustillant de filet de saint pierre, julienne de légumes	26

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
coupe de fraise, chantilly	9
tarte aux fruits rouges, sorbet fraise intense	9
pana cotta à la barbe à papa	9
tiramisu au chocolat, glace café	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.

