



BIENVENUE



APÉRITIFS

RICARD (2CL)	3.50€
PASTIS (2CL)	3.50€
MUSCAT BAUME DE VENISE (6CL)	7.00€
PORTO ROUGE OU BLANC (6CL)	7.00€
COUPE PROSECCO (12CL)	7.00€
AMERICANO (6CL)	7.00€
VERMOUTH : MARTINI ROUGE OU BLANC - NOILLY PRAT (6CL)	7.00€
BITTERS : CAMPARI - SUZE - BITTER (6CL)	6.00€
KIR : CASSIS - FRAMBOISE - PÊCHE - MÛRE (12CL)	7.00€
KIR ROYAL : CASSIS - FRAMBOISE - PÊCHE - MÛRE - CHAMPAGNE (12CL)	13.00€
LA COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC (12CL)	12.00€
CHAMPAGNE PISCINE (20CL)	19.00€

BIÈRES BOUTEILLES 33CL BEERS

JUPILER SANS ALCOOL	5.00€
DESPERADOS 5.9°	7.50€
LEFFE RUBY FRUITS ROUGES 5°	6.50€
LEFFE BRUNE 6.5°	6.50€
TRIPLE KARMELIET 8.4°	7.00€
DUVEL BLONDE 8.5°	7.00€
LA CHOUFFE 8°	7.00€

BIÈRES PRESSIONS

	25CL	33CL	50CL
JUPILER 5.2°	4.20€	5.20€	7.90€
LEFFE BLONDE 6.6°	4.80€	5.80€	9.00€
GOOSE IPA 5.9°	5.60€	6.60€	10.60€
PANACHÉ	4.20€	5.20€	7.90€
MONACO	4.50€	5.50€	8.40€
BIÈRE + SIROP	4.50€	5.50€	8.40€



BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS

PEPSI	SCHWEPPES TONIC	4.30€
PEPSI MAX	SCHWEPPES AGRUME	
ORANGINA	LIMONADE	
ICE TEA	OASIS TROPICAL	

SUPPLÉMENT TRANCHE 0.30€

MAISON BENEDETTI JUS DE FRUITS BIO



Maison Benedetti est une entreprise familiale créée en 1948 en plein cœur de la Provence. Leur volonté est d'élaborer des jus et nectars aux goûts exceptionnels en mettant en avant les fruits Provençaux et Français.

POMME FRAMBOISE / POMME / ORANGE / TOMATE	7.50€
NECTAR DE PÊCHE / NECTAR D'ABRICOT	

THÉ GLACÉ MAISON

FRAISE RHUBARBE / LITCHI / MENTHE	6.00€
-----------------------------------	-------

JUS DE FRUITS PRESSÉS

CITRON / ORANGE / ORANGE & CITRON	7.50€
-----------------------------------	-------

SIROP À L'EAU

MENTHE / PAC / GAMBETTA / ORGEAT / PÊCHE / FRAISE	2.80€
CITRON / GRENADINE / LITCHI / BARBE À PAPA	

SUPPLÉMENT SIROP 0.30€

EAUX

	25CL	33CL	75CL	100CL
VITTEL	3.90€			7.50€
PERRIER		4.30€		
SAN PELLEGRINO				7.50€
CHÂTELDON			10,00€	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.30€
DÉCAFÉINÉ	2.30€
NOISETTE	2.30€
CAPPUCCINO	6.00€
DOUBLE EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	4.50€
CAFÉ CRÈME	4.10€
CAFÉ ALLONGÉ	2.50€
CAFÉ FRAPPÉ (ORGEAT)	6.00€
CAFÉ ARROSÉ	7.00€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	6.50€
CHOCOLAT CHAUD (SUCETTE DE CHOCOLAT À FAIRE FONDRE)	4.90€

THÉ CLASSIQUES 3.90€

CEYLAN OP / DARJEELING / BREAKFAST NOIR / GUNPOWDER
SENCHA DE CHINE VERT

THÉ AROMATISÉS 4.20€

MENTHE / JASMIN / EARL GREY / FRUITS ROUGES / CITRON (TRANCHE)

THÉ AU LAIT 4.20€

INFUSIONS 4.20€

VERVEINE / TILLIEUL / MENTHE POIVRÉE / ROOIBOS GRENADINE

SUPPLÉMENT POT DE LAIT 0.80€

LE PETIT DÉJEUNER

LA FORMULE

14.00€

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX
UN JUS D'ORANGE OU CITRON PRESSÉ
UNE VIENNOISERIE ET TARTINES, BEURRE, CONFITURES

SUPPLÉMENTS

VIENNOISERIE	2.00€
2 TARTINES BEURRE ET CONFITURES	3.50€



COCKTAILS ALCOOLISÉS

APÉROL SPRITZ ORIGINAL 11.00€
APÉROL - PROSECCO - EAU GAZEUSE - RONDELLE ORANGE - GLACE

ST GERMAIN 15.00€
ST GERMAIN LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU - PROSECCO - EAU GAZEUSE
RONDELLE DE CITRON - GLACE

“LE MADEMOISELLE” 15.00€
LITCHI - CITRON VERT - CHAMPAGNE DEUTZ - FRAMBOISE
MENTHE FRAÎCHE - GLACE PILÉE

AMERICAN GIRL 14.00€
BARBE À PAPA - FRAISE - CHAMPAGNE DEUTZ - ROSÉ
VODKA - SIROP DE CANNE

PIÑA COLADA AU VIEUX RHUM AGRICOLE 14.00€
VIEUX RHUM AGRICOLE AMBRÉ DAMOISEAU - NOIX DE COCO
SUCRE DE CANNE - GLACE PILÉE

LE PLANTEUR MANGO AU VIEUX RHUM AGRICOLE 15.00€
VIEUX RHUM AMBRÉ AGRICOLE DAMOISEAU - MANGUE
EXTRAIT DE GOYAVE - GLACE PILÉE

SOUTHSIDE CUCUMBER 14.00€
GIN HENDRICK'S - MENTHE POIVRÉE - CITRON VERT - CONCOMBRE
SIROP DE CANNE - GLACE

MOJITO 13.00€
RHUM HAVANA ESPECIAL - CASSONADE - MENTHE FRAÎCHE - CITRON VERT
LIMONADE - ANGOSTURA - GLACE PILÉE

MOJITO FRAMBOISE 15.00€
RHUM HAVANA ESPECIAL - CASSONADE - MENTHE FRAÎCHE - FRAMBOISE
CITRON VERT - LIMONADE - ANGOSTURA - GLACE PILÉE

MOJITO ROSSINI 19.00€
RHUM HAVANA ESPECIAL - CASSONADE - MENTHE FRAÎCHE - CITRON VERT
CHAMPAGNE DEUTZ CLASSIC - FRAMBOISE - ANGOSTURA - GLACE PILÉE

LA POTION 14.00€
WHISKY BALLANTINE'S - CITRON VERT - PÊCHE JAUNE - PAMPLEMOUSSE
SIROP DE CANNE - GLACE

GIN HENDRICK'S BY “LA REINE JEANNE” 15.00€
GIN HENDRICK'S - FEVER TREE - FRUITS FRAIS - FEVER TREE HIBISCUS
BAIE DE GENIÈVRE - GLACE

GIN TONIC 13.00€
GIN - SCHWEPES TONIC - TRANCHE DE CITRON VERT

IRISH COFFE 13.00€
WHISKY BALLANTINE'S - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD
CHANTILLY - CACAO

FRENCH COFFE 13.00€
COGNAC ABK6 VSOP - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD
CHANTILLY - CACAO

ITALIAN COFFE 13.00€
AMARETTO - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD
CHANTILLY - CACAO

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN PIÑA COLADA BANANA 8.00€
CRÈME DE COCO - EXTRAIT DE BANANE - SUCRE DE CANNE - GLACE PILÉE

DETOX CUCUMBER 7.00€
MENTHE POIVRÉE - CITRON VERT - CONCOMBRE - SIROP DE CANNE
GLACE PILÉE

VIRGIN MOJITO 7.50€
CITRON VERT - SUCRE BRUN - MENTHE FRAÎCHE - LIMONADE

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE 8.00€
CITRON VERT - SUCRE BRUN - FRAMBOISE - LIMONADE



DIGESTIFS 4 CL

WHISKY

BALLANTINE'S	8.00€
JACK DANIEL'S	9.00€
CHIVAS RÉGAL 12 ANS	12.00€
BOURBON FOUR ROSES	13.00€
MONKEY SHOULDER	13.00€
BENROMACH ORGANIC WHISKY	14.00€
ABERLOUR 10 ANS	12.00€

GIN

BEAFEATER	8.00€
TANQUERAY TEN	12.00€
GÉNÉROUS GIN ORGANIC	13.00€
NOTRE SÉLECTION GIN HENDRICK'S	
ORIGINAL	9.00€
ORBIUM (QUININE / GRAINES ABSINTHE)	10.00€
NEPTUNIA (ARÔMES DE PLANTES CÔTIÈRES ÉCOSSAISES)	10.00€

RHUM

DIPLOMATICO	8.00€
KRAKEN	9.00€
DON PAPA BAROKO	10.00€
HAVANA ESPECIAL 5 ANS	9.00€
SECHA DE LA SILVA (RHUM GUATÉMALA ARÔME CACAO CAFÉ)	11.00€

EAUX DE VIE ET LIQUEURS

VODKA ABSOLUT	8.00€
GREY GOOSE	10.00€
TÉQUILA CAMINO	8.00€
MARC DE PROVENCE « CHÂTEAU ROMANIN »	10.00€
COGNAC ABK6 VSOP	9.00€
COGNAC ABK6 XO	12.00€
CALVADOS	8.00€
CARAXÈS LE BLEND POIRE ET RHUM « MANGUIN »	11.50€
EAU DE VIE DE POIRE « MANGUIN »	11.00€
LIQUEUR DE FARIGOULE « MANGUIN »	10.00€
LIQUEUR DE MANDARINE « MANGUIN »	9.00€
BAILEY'S	8.00€
GET 27 OU 31	7.00€
MANZANA	7.00€
LIMONCELLO	7.00€
SUPPLÉMENT SODA	1.00€

PROSECCO

VIN PÉTILLANT ITALIEN (75CL)	28.00€
------------------------------	--------

CHAMPAGNES CHAMPAGNE

DEUTZ BRUT CLASSIC (75CL)	82.00€
DEUTZ ROSÉ (75 CL)	92.00€
DEUTZ BLANC DE BLANCS (75 CL)	138.00€
AMOUR DE DEUTZ (75CL)	175.00€





LES VINS AU VERRE

12 CL

NOS ROSÉS

DOMAINE MIRAVAL AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Vin très équilibré, bouche ample et raffinée, fruité avec une finale minérale</i>	8.50€
MINUTY PRESTIGE AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Vin puissant avec des notes de fleurs et de melon, sec, légèrement minéral</i>	8.50€
MAS DE LA DAME - BIO AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Vin bien structuré alliant nervosité et rondeur, frais et fruité</i>	7.50€

NOS BLANCS

DOMAINE THIBERT HÉRITAGE AOP POUILLY-FUISSÉ <i>Vin vif et aromatique, aux notes de fruits blancs et d'épices boisées vanillées, minéral</i>	11.50€
CHABLIS - LES VÉNÉRABLES AOP CHABLIS <i>Vin mi-côrsé, texturé, minéral, fleurs blanches et fine acidité</i>	9.00€
LIONEL OSMIN VILLA CHAMBRE D'AMOUR AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Vin moelleux, notes de fruits exotiques, agrumes et fraîcheur océane</i>	7.50€
CLOS DES FÉES VIEILLES VIGNES IGP CÔTES-CATALANES <i>Vin Suave, riche et volumineux, gras en bouche et note minérale, salin</i>	10.50€
MAS DE LA DAME LA STÈLE - BIO AOP LES BAUX -DE -PROVENCE <i>Vin sec et aromatique, grenache blanc</i>	7.50€
DE LADOUCETTE POUILLY-FUMÉ AOP POUILLY-FUMÉ <i>Vin frais et puissant, minéral, sec et équilibré</i>	10.50€
MAISON P.JABOULET AÎNÉ LES CASSINES AOP CONDRIEU <i>Vin doux et minéral, bouche fraîche</i>	13.50€

NOS ROUGES

DOMAINE HAUVETTE CORNALINE AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Vin puissant, bien équilibré entre matière, tanins et acidité</i>	17.50€
CHÂTEAU ROMANIN GRAND VIN ROUGE - BIO AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Notes fumées d'humus et de cuir, longueur en bouche, frais et minéral</i>	12.50€
LE "C" DE CAMPLONG AOP CORBIÈRES <i>Vin fin et élégant, puissant en fin de bouche, notes de garrigue et d'amandes grillées</i>	9.00€
MAS DE LA DAME LA GOURMANDE - BIO IGP ALPILLES <i>Notes de cerises et d'épices, très fruité, souple</i>	7.50€
MAISON P.JABOULET AÎNÉ LES CÈDRES - BIO AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE <i>Vin puissant et complexe avec de belles fragrances d'épices, une pointe de garrigue</i>	13.50€
DOMAINE LES ALEXANDRINS LES PONTS AOP SAINT JOSEPH <i>Vin puissant aux tanins serrés, notes de fruits des bois et de pierres chaudes</i>	11.50€
DOMAINE RASPAIL AY AOP GCONDAS <i>Vin puissant et intense, notes de fruits rouges et noirs, touche fraîche d'eucalyptus</i>	9.50€
ORCA VIEILLES VIGNES AOP VENTOUX <i>Vin puissant; une bouche très longue, avec notes de garrigue et torréfaction, tanin boisé</i>	8.00€
LOUIS LATOUR AOP GEVREY CHAMBERTIN <i>Opulent et dense en bouche, arômes délicats de fruits rouges et noirs avec une finalité poivrée</i>	21.00€



LA CARTE DES VINS

NOS VINS BLANCS

ALPILLES	75 CL
MAS DE LA DAME LA STÈLE - BIO AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Vin sec et aromatique, grenache blanc</i>	35.00€
DOMAINE VALDITON CUVÉE DES FILLES - BIO IGP ALPILLES <i>Vin aux arômes intenses de fruits exotiques</i>	36.00€
LA PROVENCE	75 CL
PATERNEL BLANC DE BLANCS - BIO AOP CASSIS <i>Vin aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, minéral et frais</i>	46.00€
LA VALLÉE DU RHÔNE	75 CL
LES ALEXANDRINS AOP CROZES HERMITAGE <i>Vinifié en bois avec bâtonnage, notes légèrement toastées et d'amandes grillées</i>	43.00€
MAISON P.JABOULET AÎNÉ LES CASSINES AOP CONDRIEU <i>Vin doux et minéral, bouche fraîche</i>	79.00€
MAISON DELAS DOMAINE DES TOURETTES AOP HERMITAGE <i>Bouche gourmande et riche, arômes floraux, pureté cristalline</i>	109.00€
FAMILLE PERRIN LES SINARDS AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE <i>Vin minéral, notes de pêches et de poires, persistance en bouche, finale saline</i>	65.00€
LA BOURGOGNE	75 CL
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU LOUIS LATOUR AOC CORTON CHARLEMAGNE <i>Belle rondeur, vin minéral, arômes floraux, notes de fruits blancs, touche de miel</i>	240.00€
LES VÉNÉRABLES AOP CHABLIS <i>Vin mi-côrsé, texturé, minéral, fleurs blanches et fine acidité</i>	45.00€
DOMAINE THIBERT HÉRITAGE AOP POUILLY-FUISSÉ <i>Vin vif et aromatique, aux notes de fruits blancs et d'épices boisées vanillées, minéral</i>	67.00€
DOMAINE P.COLLIN LES CHAUMÉES CLOS SAINT-ABDON AOP CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{er} CRU <i>Vin minéral, notes de fleurs et de fruits blancs, légèrement boisé et soupçon d'exotisme</i>	138.00€
DOMAINE J-M BOUZEREAU AOP MEURSAULT VILLAGE <i>Vin sec, gras et long en bouche, notes minérales</i>	98.00€
DOMAINE M ET PRION TERRES BLANCHES AOP NUITS ST GEORGES 1 ^{er} CRU <i>Bouche riche avec une fraîcheur persistante, fleur de sureau, minéral</i>	107.00€
LANGUEDOC ROUSSILLON	75 CL
CLOS DES FÉES VIEILLES VIGNES IGP CÔTES-CATALANES <i>Vin Suave, riche et volumineux, gras en bouche et note minérale, salin</i>	58.00€
BORDEAUX	75 CL
LIONEL OSMIN VILLA CHAMBRE D'AMOUR <i>Vin moelleux, notes de fruits exotiques, agrumes et fraîcheur océane</i>	29.00€
LA VALLÉE DE LA LOIRE	75 CL
COMTE LAFOND AOP SANCERRE <i>Vin minéral, floral, longueur saline, belle vivacité, fraîcheur</i>	51.00€
DE LADoucETTE AOP POUILLY-FUMÉ <i>Vin frais et puissant, minéral sec et équilibré</i>	54.00€



NOS VINS ROSÉS

ALPILLES	75 CL
MAS DE LA DAME LE ROSÉ DU MAS - BIO AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Vin bien structuré alliant nervosité et rondeur, frais et fruité</i>	28.00€
DOMAINE VALDITON CUVÉE DU BÂTONNIER - BIO IGP ALPILLES <i>Notes de fleurs blanches, de pêche de vigne et de frangipane, ample et gourmand</i>	31.00€
CHÂTEAU D'ESTOUBLON ROSEBLOOD IGP MEDITERRANEE <i>Rosé éclatant, élégant minéralité rafraichissante avec des notes de grenades et d'abricots</i>	31.00€
MAS SAINTE BERTHE PASSE-ROSÉ AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Vin avec une bouche ample et gourmande, notes de fruits à chair blanche, sec et minéral</i>	29.00€
DOMAINE FONTCHÊNE CUVÉE LÉON - BIO IGP ALPILLES <i>Belle rondeur finale sur l'acidité Notes de framboises fraîches et d'épices</i>	31.00€
LA PROVENCE	75 CL
DOMAINE MIRAVAL AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Vin très équilibré, bouche ample et raffinée, vin fruité avec une finale minérale</i>	41.00€
MINUTY PRESTIGE AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Vin puissant avec des notes de fleurs et de melon, vin sec légèrement minéral</i>	39.00€
CHÂTEAU DE PIBARNON NUANCES - BIO AOP BANDOL <i>Vin de caractère, fruité avec des notes minérales, finale fraîche</i>	58.00€



Une journée sans vin est une journée sans soleil.

PRIX NET EN EUROS - SERVICE ET TAXES COMPRISES



NOS VINS ROUGES

ALPILLES	75 CL
MAS DE LA DAME LA GOURMANDE - BIO IGP ALPILLES <i>Notes de cerises et d'épices, très fruité, souple</i>	29.00€
MAS DE LA DAME VALLON DES AMANTS - BIO AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Vin puissant et chaleureux, arômes de fruits rouges mur, finale de réglisse et chocolat amer</i>	46.00€
MAS SAINTE BERTHE CHAPELLE AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de fruits mûrs écrasés, note de sous-bois fondu, équilibré</i>	42.00€
CHÂTEAU ROMANIN GRAND VIN ROUGE - BIO AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Notes fumées d'humus et de cuir, longueur en bouche, frais et minéral</i>	62.00€
CHÂTEAU D'ESTOUBLON CHÂTEAU D'ESTOUBLON - BIO AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Vin à la robe rubis, notes de fruits rouges, vin équilibré avec une finale persistante</i>	48.00€
DOMAINE HAUVETTE CORNALINE AOP LES BAUX-DE-PROVENCE <i>Vin puissant, bien équilibré entre matière, tanins et acidité</i>	91.00€
LA VALLÉE DU RHÔNE	75 CL
MAISON P.JABOULET AÎNÉ LES CÈDRES - BIO AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE <i>Vin puissant et complexe avec de belles fragrances d'épices, une pointe de garrigue</i>	71.00€
ORCA VIEILLES VIGNES AOP VENTOUX <i>Vin puissant; une bouche très longue, avec notes de garrigue et torrification, tanin boisé</i>	33.00€
MAISON DELAS DOMAINE DES GENÊTS AOP VACQUEYRAS <i>Vin plein et charpenté, assez corsé, avec une bonne persistance en bouche, notes de prunes</i>	38.00€
DOMAINE M.CHAPOUTIER BELLERUCHE AOP CÔTES DU RHÔNE <i>Vin fruité, vif et croquant, chair ronde et minérale avec des tanins fins et soyeux</i>	28.00€
MAISON P.JABOULET AÎNÉ PARRALLÈLE 45 - BIO AOP CÔTES DU RHÔNE <i>Vin fruité, légèrement corsé, avec des notes de garrigue et de réglisse</i>	29.00€
DOMAINE RASPAIL AY AOP GIGONDAS <i>Vin puissant et intense, notes de fruits rouges et noirs, touche fraîche d'eucalyptus</i>	49.00€
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE <i>Vin corsé et riche avec des nuances de bouquet garni, de mûre, de fumé et de truffe</i>	220.00€
DOMAINE LES ALEXANDRINS LES CHAFLANS AOP CROZES-HERMITAGE <i>Vin raffiné avec des tanins plutôt souples, légèrement boisé</i>	48.00€
DOMAINE LES ALEXANDRINS LES PONTS AOP SAINT JOSEPH <i>Vin puissant aux tanins serrés, notes de fruits des bois et de pierres chaudes</i>	59.00€
MAISON P.JABOULET AÎNÉ LES JUMELLES AOP CÔTE RÔTIE <i>Vin fin, aromatique et soyeux, notes de cassis, de violettes et de touches florales</i>	112.00€
BOURGOGNE	75 CL
LOUIS LATOUR AOP POMMARD <i>Vin fin, rond et tannique, avec de somptueux arômes de cerises noires et de réglisse</i>	116.00€
LOUIS LATOUR AOP GEVREY CHAMBERTIN <i>Opulent et dense en bouche, arômes délicats de fruits rouges et noirs avec une finalité poivrée</i>	128.00€
LANGUEDOC ROUSSILLON	75 CL
DOMAINE HORTUS ROUGE BERGERIE AOP PIC SAINT LOUP <i>Cuvée croquante, accessible à tous les palais, notes de vanilles, d'épices et de fruits rouges</i>	42.00€
LE "C" DE CAMPLONG AOP CORBIÈRES <i>Vin fin et élégant, puissant en fin de bouche, notes de garrigue et d'amandes grillées</i>	36.00€
CLOS DES FÉES LES SORCIÈRES AOP CÔTES DU ROUSSILLON <i>Vin souple et harmonieux, arômes de baies rouges et noires, pointe de Musc</i>	39.00€

WELCOME BIENVENUE

La Reine Jeanne offre une vue imprenable sur la vallée des Baux depuis 1830. Nous vous faisons découvrir au fil des saisons notre carte ainsi que nos plats-signature mettant en avant notre terroir si généreux. Nos grillades de viande à la braise, nos coquillages, notre vivier ainsi que nos spécialités de poissons vous attendent.

PERCHED ON AN OUTCROP SINCE 1830 LA REINE JEANNE OFFERS YOU A STUNNING VIEW OF THE BAUX VALLEY. YOU'LL BE ABLE TO ENJOY OUR MENU AND SIGNATURE-DISHES AS THE SEASONS GO BY, HIGHLIGHTING OUR OH-SO-GENEROUS TERROIR. OUR CHARCOAL-GRILLED MEATS, SHELLFISH, DELICACIES FROM THE FISH TANK AND FISH SPECIALITIES AWAIT YOU.

NOS INCONTOURNABLES



MARMITE DU PÊCHEUR

34,00€

cabillaud, 2 Saint jacques, 3 crevettes, 6 moules, 5 palourdes et pomme de terre le tout mijoté dans la soupe de poisson accompagnée de croûtons et d'aïoli

SCALLOPS - COD - SHRIMPS - MUSSELS - CLAMS AND POTATOES
ALL SIMMERED IN THE FISH SOUP ACCOMPANIED BY CROUTONS AND AIOLI

L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

POUR 2 PERSONNES

74,00€

Marinée avec de l'ail, du thym, du romarin, elle est cuite lentement pendant 12h dans son jus parfumé aux herbes fraîches.
Servie avec 2 garnitures au choix

CANDIED LAMB SHOULDER, FOR TWO PEOPLE : MARINATED WITH GARLIC, THYME AND ROSEMARY, IT IS SLOWLY COOKED FOR 12 HOURS IN ITS JUICE AND FRESH HERBS.
SERVED WITH A CHOICE OF TWO TOPPINGS.

L'AÏOLI PROVENÇAL

24,00€

Il se dit qu'il y aurait autant de recette que de familles ici en Provence, ce plat typique de la région se compose de cabillaud et légumes cuit à la vapeur, accompagné de bulots et œuf dur et bien sûr d'aïoli.

IT IS SAID THAT THERE WOULD BE AS MANY RECIPES AS FAMILIES HERE IN PROVENCE.
THAT TYPICAL REGIONAL DISH CONSISTS OF COD AND VEGETABLES STEAM COOKED, ALSO SEA SNAILS, BOILED EGG AND AÏOLI OF COURSE

JARRET DE PORC

28,00€

Braisé 12h dans un jus parfumé aux agrumes, miel et soja, servi avec une garniture au choix

BRAISED PORK KNUCKLE : 12 HOURS IN A JUICE FLAVORED WITH CITRUS FRUITS, HONEY AND SOY, SERVED WITH A GARNISH OF YOUR CHOICE.

CÔTE DE BŒUF ET SON OS À MOELLE

POUR 2 PERSONNES - CUISSON MINIMUM 30 MIN

89,00€

Servie avec 2 accompagnements et 2 sauces au choix.

ENV 1 KG / PROVENANCE SELON ARRIVAGE

PRIME RIB - ABOUT 1,2 KG
ORIGIN ACCORDING TO ARRIVAL - FOR TWO PEOPLE

HOMARD GRILLÉ

Servi avec un beurre fumé ail et persil accompagné au choix

PRIX SELON LE COURS DU MARCHÉ

GRILLED LOBSTER SERVED WITH GARLIC AND PARSLEY SMOKED BUTTER
SIDE DISH OF YOUR CHOICE



L'HUÎTRE "GILLARDEAU"

Pour tout connaisseur, la chair généreuse de la gillardeau se perçoit en effet d'emblée. Cette chair voluptueuse et ferme, presque croquante, envahit le palais et nous laisse un goût de noisette.

L'HUÎTRE DE "CAMARGUE"

Avec leur forme atypique "quasi ondulée", leur goût sucré et leur nacre perlée, ces huîtres charnues travaillées par le temps, ballottées au souffle du vent et au gré des courants de la zone de Carteau, ont fait l'unanimité dans la région. Certains disent même qu'elle a un goût de noisette. On y retrouve effectivement un goût sucré qui provient du carotène. Mais sa plus grande particularité reste sa longueur en bouche..



SEAFOOD CORNER LE COIN DE L'ÉCAILLER

HUÎTRES - COQUILLAGES - CRUSTACÉS

LES 6 HUÎTRES N°3 "LA REINE DE CAMARGUE" 14,00€
OYSTERS FROM CAMARGUE

LES 6 HUÎTRES N°3 "GILLARDEAU" SPÉCIALES MARENNES 24,00€
OYSTERS FROM MARENNES

BULOTS AÏOLI 12 PIÈCES 11,00€
WHELKS AIOI

PALOURDES 12 PIÈCES 13,00€
RAW CLAMS

CREVETTES ROSES 6 PIÈCES 16,00€
MAYONNAISE ET MESCLUN
PINK SHRIMPS WITH MAYONNAISE AND MESCLUN

1/2 HOMARD MAYONNAISE ET MESCLUN PRIX SELON LE COURS
HALF LOBSTER WITH MAYONNAISE AND MESCLUN

HOMARD ENTIER MAYONNAISE ET MESCLUN PRIX SELON LE COURS
WHOLE LOBSTER WITH MAYONNAISE AND MESCLUN



- LA MER SUR LE PLATEAU DES BAUX -

- THE SEA ON THE DECK OF LES BAUX -

* L'OSTRÉA *

Huître reine de Camargue - Huître Gillardeau
QUEEN OF CAMARGUE OYSTER - GILLARDEAU OYSTER

PAR 6
18,00€

PAR 12
36,00€

* L'ÉCUME *

6 Huîtres reine de Camargue - 4 Crevettes - 4 Bulots - 4 Palourdes - 4 Moules
6 QUEEN OF CAMARGUE OYSTERS - 4 SHRIMPS - 4 WHELKS - 4 CLAMS - 4 MUSSELS
26,00€

* LE GRAND LARGE *

3 Huîtres reine de Camargue - 3 Huîtres Gillardeau - 5 Crevettes roses - 5 Bulots
5 Palourdes - 1/2 Homard
3 QUEEN OF CAMARGUE OYSTERS - 3 GILLARDEAU OYSTERS
5 SHRIMPS - 5 WHELKS - 5 CLAMS - 1/2 LOBSTER
62,00€



L'APÉRO DU VAL D'ENFER

APPETIZERS FROM VAL D'ENFER

TELLINES EN PERSILLADE SELON ARRIVAGE TELLINE WITH PARSLEY	17,00€
POUTARGUE Servie avec son beurre demi sel et son pain POUTARGUE SERVED WITH HALF SALT BUTTER AND BREAD	15,00€
CASSOLETTE DE MOULES À la crème d'Isigny MUSSEL CASSEROLE WITH ISIGNY CREAM	10,00€
PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO 50 GR Chorizo - Lomo - Saucisson CEBO DE CAMPO IBERIAN BOARD - CHORIZO - LOMO - SAUSAGE	16,00€
LA PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA 75 % - 50 GR BELLOTA HAM BOARD	21,00€
OS À MOELLE 2 PIÈCES Cuit au four à braise avec une chapelure ail et persil MALLOW BONES (FOR TWO) COOKED IN A CHARCOAL OVEN WITH GARLIC AND PARSLEY BREADCRUMBS	13,00€

LES ENTRÉES

STARTERS

SOUPE DE POISSON FAITE MAISON Servie avec sa rouille, ses croûtons, emmental râpé HOMEMADE FISH SOUP SERVED WITH ROUILLE, CROUTONS AND GRATED EMMENTAL CHEESE	18,00€
SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE 100 GR Servi avec son beurre et ses blinis HOUSE SMOKED SALMON (100G) SERVED WITH BUTTER AND BLINIS	19,00€
SALADE CÉSAR AUX CREVETTES Œuf dur, copeaux de parmesan, croûtons SHRIMP CAESAR SALAD WITH HARD-BOILED EGG, PARMESAN SHAVINGS, CROUTONS	21,00€
VELOUTÉ DE BUTTERNUT Œuf parfait, copeaux de Cécina et mouillette de focaccia BUTTERNUT VELOUTÉ, PERFECT EGG, CÉCINA SHAVINGS AND FOCACCIA MOUSSE	15,00€
TATAKI DE BŒUF sauce soja, gingembre et sésame grillé BEEF TATAKI WITH SOY AND GINGER SAUCE	16,00€

NOS PLATS VÉGÉTARIENS - VÉGAN

VEGETARIAN DISHES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET ŒUF PARFAIT BUTTERNUT AND PERFECT EGG SOUP	14,00€
RISOTTO AUX TRUFFES Parmesan, et roquette RISOTTO WITH TRUFFLES, PARMESAN, AND ARUGULA	39,00€
RISOTTO CRÉMEUX Courge et roquette CREAMY SQUASH AND ARUGULA RISOTTO	22,00€
ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON PLATE OF SEASONAL VEGETABLES	17,00€



Le Homard La Truffe & Le Caviar

BOITE DE CAVIAR OSCIÈTRE 30 GR Servie avec ses blinis BOX OF OSCIETRA CAVIAR (30GR), SERVED WITH BLINIS	90,00€
PIZZETTA À LA CRÈME DE TRUFFE Buratta et roquette PIZZETTA WITH TRUFFLE CREAM, BURATTA AND ARUGULA	33,00€
DEMI HOMARD ET POIREAUX EN SALADE Servi tiède avec une vinaigrette truffée HALF LOBSTER AND LEEK WITH TRUFFLE VINAIGRETTE SERVED WARM, ARUGULA	32,00€
LINGUINE AU HOMARD & COQUILLAGES Servies avec sa bisque LINGUINE WITH LOBSTER AND SHELLFISH, AND BISQUE	45,00€
RISOTTO AUX TRUFFES Parmesan, jus corsé RISOTTO WITH TRUFFLES AND PARMESAN, STRONG JUICE	39,00€
HOMARD GRILLÉ ENV 500 GR Servi avec un beurre fumé ail et persil accompagnement au choix GRILLED LOBSTER SERVED WITH GARLIC AND PARSLEY SMOKED BUTTER SIDE DISH OF YOUR CHOICE	PRIX SELON LE COURS

LES PLATS DE LA REINE MAIN DISHES OF THE QUEEN

LE BURGER - FRITES ET SALADE Pain brioché, steak haché boucher 180 gr, crème au poivre, raclette fumée, Cécina et oignons confits servie avec ses frites BRIOCHE BREAD, 180 GR BUTCHER'S MINCED STEAK, PEPPER CREAM SMOKED RACLETTE, CÉCINA AND CANDIED ONIONS, FRENCH FRIES, SALAD	23,00€
JARRET DE PORC BRAISÉ Braisé 12h dans un jus parfumé aux agrumes, miel et soja, servi avec une garniture au choix BRAISED PORK KNUCKLE : 12 HOURS IN A JUICE FLAVORED WITH CITRUS FRUITS, HONEY AND SOY, SERVED WITH A GARNISH OF YOUR CHOICE.	28,00€
MOULES À la crème d'Isigny - frites MUSSELS WITH ISIGNY CREAM - FRENCH FRIES	20,00€
RISOTTO DE SAINT JACQUES Butternut et noisettes, bisque de homard SCALLOP RISOTTO WITH BUTTERNUT AND HAZELNUTS, LOBSTER BISQUE	29,00€
MARMITE DU PÊCHEUR cabillaud, 2 Saint jacques, 3 crevettes, 6 moules, 5 palourdes et pomme de terre le tout mijoté dans la soupe de poisson accompagnée de croûtons et d'aïoli SCALLOPS - COD - SHRIMPS - MUSSELS - CLAMS AND POTATOES ALL SIMMERED IN THE FISH SOUP ACCOMPANIED BY CROUTONS AND AIOLI	34,00€
L'AÏOLI PROVENÇAL Il se dit qu'il y aurait autant de recette que de famille ici en Provence, ce plat typique de la région se compose de cabillaud et légumes cuit au court bouillon, accompagné de bulots et œuf dur et bien sûr d'aïoli. COD AND VEGETABLES STEAM COOKED, ALSO SEA SNAILS, BOILED EGG AND AÏOLI OF COURSE	24,00€
L'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE POUR 2 PERSONNES Marinée avec de l'ail, du thym, du romarin, elle est cuite lentement pendant 12h dans son jus parfumé aux herbes fraîches. Servie avec 2 garnitures au choix CANDIED LAMB SHOULDER, FOR TWO PEOPLE : MARINATED WITH GARLIC, THYME AND ROSEMARY, IT IS SLOWLY COOKED FOR 12 HOURS IN ITS JUICE AND FRESH HERBS. SERVED WITH A CHOICE OF TWO TOPPINGS.	74,00€
LE PALERON DE BŒUF Dans l'esprit réconfortant d'un pot au feu A TRADITIONAL FRENCH BEEF AND VEGETABLE STEW	25,00€
LE MONT D'OR AU FOUR À BRAISE POUR 2 PERSONNES Pomme de terre mitraille au calvados, charcuterie iberique, salade POTATOES WITH CALVADOS, IBERIAN COLD CUT, SALAD	56,00€



* VIANDES MATURÉES *

NOS PIÈCES D'EXCEPTIONS MATURÉES DANS NOTRE CAVE
(CÔTE DE BŒUF, ENTRECÔTE, FAUX-FILET)

PRIX SELON LE COURS DU MARCHÉ.
(NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS CONSEILLER)

OUR EXCEPTIONAL MEATS, MATURED IN OUR CELLAR
PRIME RIB, ENTRECOTE, SIRLOIN

PRICE ACCORDING TO MARKET PRICE
ASK YOUR WAITER FOR MORE DETAILS

OUR GRILLS

NOS GRILLADES AU FOUR À BRAISE "JOSPER"

VIANDES MEATS

ENTRECÔTE ARGENTINE ENV 300 G / PROVENANCE ARGENTINE ARGENTINA RIBEYE STEACK - ABOUT 300 G - ORIGIN ARGENTINA	30,00€
CÔTE DE BŒUF ET SON OS À MOELLE ENV 1,2 KG / PROVENANCE SELON ARRIVAGE / POUR 2 PERSONNES CUISSON MINIMUM 30MIN PRIME RIB - ABOUT 1,2 KG - ORIGIN ACCORDING TO ARRIVAL FOR TWO PEOPLE - MINIMUM COOKING 30 MIN	89,00€
MAGRET DE CANARD ENV 400 GR - PROVENANCE FRANCE DUCK BREAST - ABOUT 400 G	32,00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

OUR SIDE DISHES

TOUTES NOS GRILLADES SONT SERVIES
AVEC 1 ACCOMPAGNEMENT ET 1 SAUCE AU CHOIX
ALL GRILLS ARE SERVED WITH A SIDE DISH AND A SAUCE
OF YOUR CHOICE

- ACCOMPAGNEMENTS -

- FRITES - FRENCH FRIES

SALADE DE JEUNES POUSSÉS - MIXED GREEN SALAD

- RISOTTO BUTTERNUT - BUTTERNUT RISOTTO

- LES LÉGUMES DU MOMENT - VEGETABLES OF THE DAY

- SAUCES -

- SAUCE MARCHAND DE VIN - RED WINE SAUCE

- BEURRE FUMÉ AIL ET PERSIL

SMOKED GARLIC AND PARSLEY BUTTER

- POIVRE - PEPPER SAUCE

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 5 EUROS,
SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 4 EUROS
ADDITIONAL SIDE DISH, 5€ / ADDITIONAL SAUCE, 4€



KIDS MENU
MENU
DES PITCHOUNS
-12ANS

STEAK HACHÉ
OU PAVÉ DE POISSON DU JOUR
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT OU 1 BOULE DE GLACE

14,00€

GROUND BEEF OR FILET FISH OF THE DAY SIDE DISH AT YOUR CHOICE
CHOCOLATE MOUSSE OR ICE CREAM

ASSIETTE DE
FROMAGES

CHEESE PLATE

13,00€

DESSERTS

09,50€

ENTREMET CITRON YUZU MÉRINGUÉ
SORBET CITRON

LE COOKIE CUIT AU MOMENT,
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

TIRAMISU

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE,
CRAQUELIN PRALINÉ, GLACE VANILLE

NOS GLACES ARTISANALES
GLACES DES ALPES

1 BOULE	3,00€
2 BOULES	6,00€
3 BOULES	8,00€
SUPLÉMENT CHANTILLY	1,00€

PARFUMS :

CHOCOLAT - VANILLE - CAFÉ - FRAMBOISE
CITRON - CARAMEL BEURRE SALÉ

NOS COUPES GLACÉES

CAFÉ LIEGEOIS 2 boules café, sauce café, chantilly	10,00€
CHOCOLAT LIEGEOIS 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly	10,00€

