

Entrées-Starters

Tarte fine de sardines, jus d'escabèche, petits pois au basilic <i>Thin pie of sardines, escabeche juice peas with basil</i>	28
Poulpe de Méditerranée confit et grillé au feu de bois <i>Mediterranean octopus confit and grilled over a wood fire</i>	32
✦ Soupe de poissons de roche, « dans la tradition Bâcon » diablotin au parmesan frotté à l'ail <i>Fish soup of local rock fish "in the Bâcon tradition"</i> <i>parmesan diablotin, rubbed with garlic</i>	26
Gambero rosso mariné à l'huile d'olive citrus poivre Maniguette <i>Gambero rosso marinated in citrus olive oil, Maniguette pepper</i>	44
Carpaccio de la pêche du jour mariné minute condiment citron de pays et grenade <i>Minute marinated carpaccio of fresh fish</i> <i>country lemon condiment and pomegranate</i>	36
Bagna Cauda Riviera, nos légumes régionaux crus à tremper et ses fleurs de courgettes en tempura <i>Bagna Cauda Riviera, our raw vegetables to soak</i> <i>and tempura of courgette flower</i>	24
Foie gras de canard mi-cuit fait maison <i>Homemade duck foie gras</i>	32

L'incontournable Bouillabaisse The inevitable Bouillabaisse

✦ Bouillabaisse en deux services (à partir de 2 pers) <i>Bouillabaisse in two services (from 2 persons)</i>	115/pers
✦ Bouillabaisse langouste (à partir de 2 pers) <i>Bouillabaisse with crayfish (from 2 persons)</i>	150/pers

Les Pâtes et Risotto - Pasta and Risotto

✦ Ravioles de langouste cuisinée dans son fumet médaillon légèrement tiédi <i>Ravioli filled with crayfish cooked in its aroma</i> <i>medallion slightly warmed</i>	45
✦ Délice de loup au beurre blanc truffé <i>Delicate pasta ravioli filled with sea bass with truffled with butter</i>	38
Risotto arborio au parmesan et artichauts barigoule <i>Risotto arborio with parmesan cheese and barigoule artichoke</i>	32

✦ Tradition
Bâcon

Prix nets, service 15 % et TVA 10 % inclus.

Cartes bancaires Visa / Mastercard uniquement - Credit cards Visa / Mastercard only.

Poissons - Fishes

Poissons locaux selon la pêche
Local fresh catch of the day

Grillés au feu de bois
Grilled over a wood fire

	Prix des 100 g <i>Price per 100 g</i>
Loup Sauvage - <i>Sea bass</i>	22
Chapon - <i>Red Snapper</i>	20
Daurade Royale - <i>Royal Seabream</i>	20
Baudroie - <i>Monkfish</i>	20
Saint-Pierre - <i>John Dory</i>	20
Denti - <i>Dentex</i>	20

Crustacés - Crustacean

Homard bleu - <i>Blue lobster</i>	24
Langouste - <i>Crayfish</i>	28

Garniture sauce vierge au citron de pays,
pommes mousseline et tian de légumes de Provence

*Garnish with virgin lemon sauce,
mousseline and tian of vegetables from Provence*

Le loup en croûte cocotte primeur de notre maraîcher, sauce choron (min 2 pers) <i>Sea bass tarragon crust our market gardener's cocotte, choron sauce (from 2 persons)</i>	22/100 g
Le chapon entier cuisiné au plat jus de soupe de roche, tomate farcie pommes grenailles et fleur de courgette (min 2 pers) <i>The whole scorpion fish cooked in the dish rock soup juice, stuffed tomato grenaille potatoes and courgette flower (from 2 persons)</i>	20/100 g
Biscuit de Saint-Pierre aux algues fleur de courgette farcie, jus aux herbes <i>John Dory seaweed biscuit stuffed courgette flower herbs juice</i>	46

Notre alternative - Our alternative

L'épaule d'agneau des Alpilles rôtie à la broche (min 2 pers) cocotte de légumes primeurs, délicatesses confites au thym frais <i>Lamb shoulder of the Alpilles roasted on the spit (from 2 persons) our market gardener's cocotte, delicate potatoes with fresh thyme</i>	92
Filet de bœuf simmental cuisiné au feu de bois gnocchis glacés au jus, râpé de truffe de saison <i>Simmental filet beef cooked over a wood fire glazed juice gnocchi, a grated of seasonal truffle</i>	52