

CARTE DE PRINTEMPS

Cette carte a été pensée par le chef étoilé Thomas Danigo
These dishes have been thought by Michelin-starred chef Thomas Danigo

À PARTAGER – TO SHARE

Frites fraîches aux épices et herbes de Provence	12
<i>Fresh fries with Provencal herbs and spices</i>	
Tarama et pain toasté	14
<i>Tarama and bread</i>	
Panisse, sauce tartare	16
<i>Panisse from Provence and tartar sauce</i>	
Focaccia toastée, brousse et huile d'olive	22
<i>Toasted focaccia, cottage cheese and olive oil</i>	
Collection de crudités et anchoïade	22
<i>Assorted raw vegetables with anchovy dip</i>	
Gambas croustillantes et mayonnaise à la harissa fumée	24
<i>Crispy prawns with smoked harissa mayonnaise</i>	
Croque-Monsieur	24
<i>Croque-Monsieur</i>	
Falafels, sauce yaourt et tahini, parmesan	26
<i>Falafel with yogurt and tahini sauce, Parmesan</i>	
Sardines à l'huile d'olive d'Olivier Fuchs	26
<i>Olivier Fuchs' sardines</i>	
Saumon fumé et pain toasté	28
<i>Smoked salmon and bread</i>	

ENTRÉE – STARTER

- Tartelette de chèvre frais aux herbes provençales, confiture de poivron au piment d'Espelette et légumes crus 24
Fresh goat cheese tartlet with Provençal herbs, Espelette pepper-infused bell pepper jam, and raw vegetables
- Asperges blanches confites, sauce tonnato et oseille, condiments et oeufs de poisson 26
Candied white asparagus, tonnato sauce, and sorrel, condiments and fish eggs
- Sashimi de daurade au fenouil et jus végétal 28
Seabream sashimi with fennel and vegetal juice
- Traditionnelle soupe de poissons de roche 30
Traditional rockfish soup
- Crudo de thon parfumé aux épices, pickels de légumes racines et vinaigrette ponzu 32
Spice-infused tuna crudo, root vegetable pickles, and ponzu vinaigrette

PLAT — MAIN

Fregola sarda verde, légumes printaniers, straciatella et poutargue <i>Green Sardinian fregola, spring vegetables, straciatella, and bottarga</i>	32
Espadon grillé, collection de blettes colorées et riz de Camargue, jus de viande à la saucisse piquante de Calabre <i>Grilled swordfish, colorful chard collection, rice from Camargue and spicy Calabrian sausage meat juice</i>	44
Pêche du jour grillée, légumes de nos maraichers, sauce vierge La Ponche <i>Grilled catch of the day, vegetables from our market gardeners, La Ponche sauce</i>	48
Côtes d'agneau, gremolata à l'ail des ours, fricassée de petits pois et jus gras <i>Lamb chops, garlic scape gremolata, green peas fricassee, and lamb jus</i>	50
Filet de bœuf aux morilles, purée de pommes de terre et jus au poivre <i>Beef fillet with morel mushrooms, mashed potatoes, and pepper jus</i>	64

FROMAGE — CHEESE

Sélection de fromages de chèvre du Pays du Var

22

Selection of Varois goat cheeses

DESSERT – DESSERT

Tarte aux fruits du marché <i>Tart of seasonal market fruits</i>	18
Crème légère au citron et basilic, meringue craquante et crumble châtaigne <i>Light lemon and basil cream, crispy meringue and chesnut crumble</i>	18
Mousse tiède au chocolat, éclats de noisettes, crumble cacao et glace Fior di Latte <i>Warm chocolate mousse, hazelnut shards, cocoa crumble, and fior di latte ice cream</i>	18
Dessert glacé «La Ponche» <i>Iced delight «La Ponche»</i>	22

CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

75 cl 150 cl

BRUT

Laurent-Perrier	N.M.	155	310
Henriot, Brut Souverain	N.M.	180	—
Jacquesson, Cuvée 746	N.M.	230	—
Laurent-Perrier, Grand siècle	N.M.	390	—
Dom Pérignon	2013	520	—
Krug	N.M.	590	—

BLANC DE BLANCS

Perrier-Jouët	N.M.	210	—
Louis Roederer	2015	230	—
Billecart-Salmon	N.M.	240	—
Ruinart, Dom Ruinart	2009	450	—
S de Salon, Le Mesnil	2013	1450	—

ROSÉ

	N.M.	240	410
Laurent-Perrier	N.M.	260	—
Billecart-Salmon	2006	780	—
Dom Pérignon	2012	820	—
Louis Roederer, Cristal			

BULLES

	N.M.	70	—
Torpez à Saint-Tropez, Brut Blanc de Blancs	N.M.	90	—
French Bloom, Le Blanc, Vin effervesant sans alcool			

VIN ROSE — ROSE WINE

75 cl 150 cl

PROVENCE

Côtes de Provence, Domaine des Campaux, Les Cannissons - BIO	2023	52	—
Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO	2023	58	—
Côtes de Provence, Cave d'Esclan, Whispering Angel	2023	64	—
Côtes de Provence, Domaine La Rouillère, Grande Réserve	2023	70	—
Côtes de Provence, Château Saint Maur, Excellence	2023	80	—
Côtes de Provence, Château Minuty, Rosé et Or	2023	82	160
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Fantastique	2023	90	—
Bandol, Domaine du Gros'Noré	2023	76	—

VIN BLANC – WHITE WINE

75 cl 150 cl

PROVENCE

Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO	2022	62	—
Côtes de Provence, Château la Martinette, Clos Blanc	2021	74	—
Côtes de Provence, Château Saint Maur, Excellence	2022	78	—
Côtes de Provence, Torpez à Saint Tropez, Ultimium	2019	82	—
Côtes de Provence, Château Léoube, Secret de Léoube - BIO	2022	90	—
Côtes de Provence, Domaine Gavaisson, Emotion - BIO	2020	125	—
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Fantastique	2022	130	—
IGP Méditerranée, Triennes, Les Auréliens - BIO	2022	50	—
Vin de France, Domaine Kennel, Le Grand Cyprès - BIO / DEMETER	2022	68	—
Bellet, Clos Saint-Vincent, Le Clos - BIO / BIODYVIN	2022	115	—

CORSE

Figari, Clos Canarelli - BIO	2022	110	—
Patrimonio, Clos Signadore	2019	150	—

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, Les Cassagnes de la Nerthe - BIO	2022	58	—
Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe - BIO	2020	144	—

VALLÉE DE LA LOIRE

Côte roannaise, Domaine Sérol, Champtoisé - BIO / BIODYVIN	2022	62	—
Sancerre, Mise d'été, Domaine Paul Prieur et fils	2022	68	—
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, Terres Blanches	2022	98	—

ALSACE

Riesling, Valentin Zusslin, Clos Liebenberg, Monopole - BIO	2018	100	—
---	------	-----	---

BOURGOGNE

Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard	2022	74	—
Mercurey, Chateau de Chamirey	2021	100	—
Saint-Aubin, Domaine Roux, Le Ban	2020	130	—
Meursault, Domaine Henri Boillot	2020	234	—
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot-Clos Pitois, Roger Belland	2021	310	—
Vougeot 1 ^{er} Cru, Domaine de la Vougeraie, Le clos blanc de vougeot, Monopole	2021	380	—
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru, Clos De La Mouchère, Domaine Henri Boillot	2020	468	—
Batard Montrachet Grand Cru, Domaine Henri Boillot	2020	1550	—

VIN DU MONDE

Portugal, Branco Douro Doc, Quinta do Pessegueiro, Pessegueiro Reserva	2020	68	—
Nouvelle-Zélande, Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	2022	85	—

VIN MOELLEUX ET VIN DOUX NATUREL

Muscats de Beaumes de Venise, Domaine de Fontavin - BIO 50cl	2022	45	—
Sauternes 1 ^{er} Grand Cru, Château Yquem 37,5 cl	2008	360	—

VIN ROUGE – RED WINE

75 cl 150 cl

PROVENCE

Côtes de Provence, Domaine des Campaux, L'Ecuyer - BIO	2021	54	—
Côtes de Provence, Château Les Valentines, La Gourmande - BIO	2017	58	—
Côtes de Provence, Fondugues Pradugues, Rouge d'été - BIO / DEMETER	2023	64	—
Côtes de Provence, Château Rasque, Pièce Noble	2019	68	—
Côtes de Provence, La ferme des lices - BIO	2015	72	—
Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, Fantastique	2021	110	—
Côtes de Provence, Château des Marres, A nos pères	2020	140	—
Côteaux d'Aix en Provence, Domaine de La Réalitière, Cante Gau	2018	78	—
Bandol, Domaine du Gros'Noré	2015	120	—
Bellet, Clos Saint-Vincent, Le Clos - BIO / BIODYVIN	2021	138	—

VALLÉE DU RHÔNE

Gigondas, Domaine de Fontavin, Combe Sauvage - BIO	2020	70	—
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Fontavin, David et Goliath - BIO	2018	112	—
Saint Joseph, Domaine Courbis, Les Royes	2021	126	—
Châteauneuf-du-Pape, Château la Nerthe - BIO	2017	144	—

BORDEAUX

Médoc, Château de Potensac, La Chapelle de Potensac	2016	80	—
Lalande-de-Pomerol, Château la fleur de Boüard	2011	120	—
Moulis en Médoc, Chateau Poujeaux	2015	135	—
Saint-Estephe, La Dame de Montrose	2017	158	—
Pessac Leognan, La Chapelle de la mission Haut-Brion	2016	330	—
Pauillac 5ème Grand Cru Classé, Chateau Lynch-Bages	2010	680	—

VALLÉE DE LA LOIRE

Côte roannaise, Domaine Sérol, Eclat de granite - BIO / BIODYVIN	2022	60	—
Sancerre, Domaine Paul Prieur et fils, Grain de Pinot	2019	72	—
Saumur Champigny, Domaine des Roches Neuves, Les Mémoires	2020	145	—

BOURGOGNE

Auxey-Duresses, Domaine Thierry et Pascale Matrot	2018	84	—
Savigny Les Beaunes, Domaine Dubois	2018	90	—
Santenay, Domaine Roux, Comme Dessus	2018	110	—
Mercurey 1er cru en Sanzenay, Chateau de Chamirey	2021	142	—
Gevrey Chambertin, Domaine Bouchard	2019	176	—
Pommard, Domaine Armand Heitz, Les vaumuriens	2021	234	—
Chambolle-Musigny, Domaine Rion, Vieilles vignes	2021	262	—
Nuits-Saint-Georges, Domaine Meo-Camuzet	2020	310	—
Volnay 1er Cru Les Chevrets, Domaine Henri Boillot	2017	360	—
Clos de Vougeot Grand cru, Domaine de la Vougeraie	2020	580	—
Charmes-Chambertin Grand cru, Domaine de la Vougeraie, Les Mazoyères	2020	760	—

VIN D'EXCEPTION - EXCEPTIONAL WINE

75 cl 150 cl

DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI

Grands Echezeaux Grand Crus	2018	3500	—
Corton	2019	2900	—
Vosne-Romanée 1er cru	2019	3200	—
Romanée-Saint-Vivant	2019	4000	—
Echezeaux	2020	3000	—
Richebourg	2020	4300	—

CHÂTEAU RAYAS

UNIQUEMENT SUR RESERVATION, OUVERTURE 48H À L'AVANCE

Vin de pays du Vaucluse, Domaine des Tours	2019	N.C	—
Côtes du Rhône, Château des Tours	2016	N.C	—
Côtes du Rhône, Château de Fonsalette	2011	N.C	—
Chateauneuf-du-pape, Pignan	2011	N.C	—
Chateauneuf-du-pape, Rayas	2006	N.C	—

VIN AU VERRE — WINE BY THE GLASS

14cl

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut	N.M.	25
Laurent-Perrier Rosé	N.M.	34
Perrier-Jouët Blanc de blancs	N.M.	32

VIN ROSÉ

Côtes de Provence, Domaine des Campaux, Les Cannissons - BIO	2023	14
Côtes de Provence, Cave d'Esclan, Whispering Angel	2023	17
Côtes de Provence, Château Minuty, Rosé et Or	2023	19

VIN BLANC

Côtes de Provence, La Figuière Première - BIO	2022	14
Chablis, Domaine Jean Marc Brocard	2022	18
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, Terre Blanche	2022	20

VIN ROUGE

Côtes de Provence, Domaine des Campaux, L'Ecuyer - BIO	2021	15
Médoc, Château de Potensac, La Chapelle de Potensac	2016	18
Auxey-Duresses, Domaine Thierry et Pascale Matrot	2018	20

