

CARTE DU MIDI

Cette carte a été pensée par le chef Simon Pinault
These dishes have been thought by chef Simon Pinault

MENU RETOUR DU MARCHÉ
—
CHEF'S MARKET MENU

70€

Proposé exclusivement les mardis et samedis
Served only on Tuesdays and Saturdays

Entrée

Starter

Plat

Main course

Dessert

Dessert

MENU BRUNCH

46

Boisson chaude

Hot beverage

Jus de fruits pressés

Fresh juice

Corbeille de pains et beurre

Breads and butter

Confitures et miel de fleurs

Jams and honey flowers

Fruit de saison

Seasonal fruit

Yaourt Grec

Greek yogurt

Toast avocat *Avocado toast*

Ou *Or*

Œufs brouillés nature *Plain Scrambled eggs*

ŒUFS FERMIERES – FARM EGGS

15

Œufs brouillés *Scrambled eggs*

Omelette *Omelette*

Œufs durs *Hard boiled eggs*

Trois accompagnements au choix :

Saucisse de volaille, poitrine fumée, jambon blanc, fromage, champignons, herbes

Three sides of your choice

Poultry sausages, bacon, ham, cheese, mushrooms, herbs

ŒUFS BÉNÉDICTINE - EGGS BENEDICT

Jambon blanc *Ham* 20

Poitrine fumée *Bacon* 20

Saumon *Salmon* 22

PLAISIR DE LA PONCHE

—

PLEASURE FROM LA PONCHE

Pancakes fruits rouges et sirop d'érable 18
Pancakes berries and maple syrup

Granola aux fruits rouges, yaourt Grec et miel de Provence 20
Granola berries, Greek yogurt honey

Toast avocat 18
Avocado toast

Toast saumon avocat 24
Salmon avocado toast

ENVIE SALÉE - SAVORY SELECTION

Collection de tomates anciennes et burrata crémeuse <i>Heirloom tomato collection with creamy burrata</i>	28
Bol gourmand de boulgour, crudités et houmous <i>Gourmet bulgur bowl with raw vegetables and hummus</i>	28
Croque-monsieur, frites fraîches et salade d'herbes <i>Croque-Monsieur, fresh fries and herb salad</i>	30
Linguine au pesto frais et parmesan <i>Pesto linguine and parmigiano cheese</i>	32
Salade César au poulet croustillant Salade César aux gambas croustillantes +4€ <i>Crispy chicken Caesar salad</i> <i>Crispy kingprawns Caesar salad +4€</i>	34
Tartare de boeuf et frites fraîches à la provençale, Salade d'herbes <i>Beef tartare and fresh Provençal-style fries,</i> <i>Herb salad</i>	38
Ceviche de daurade aux agrumes, sorbet basilic et coriandre <i>Seabream citrus ceviche, basil and coriander sorbet</i>	42
Pêche du jour grillée, déclinaison de légumes, sauce provençale La Ponche <i>Grilled catch of the day, selection of market vegetables,</i> <i>La Ponche Provençal sauce</i>	54

ENVIE SUCRÉE - SWEET SELECTION

Délice de fruits rouges et crème glacée vanille <i>Mix berries selection with vanilla ice cream</i>	18
Crème légère au citron, biscuit moelleux, sorbet basilic et citronnade <i>Light lemon cream, soft sponge cake, basil sorbet, and lemonade</i>	20
Mousse tiède au chocolat, éclats de noisettes, crumble cacao et glace praliné <i>Warm chocolate mousse, hazelnut chips, cocoa crumble and praline ice cream</i>	20
Dessert glacé «La Ponche» <i>Iced delight «La Ponche»</i>	22

