

Côté Salades

Taboulé de boulgour à la libanaise au poulet 	17.50€
Burrata crémeuse, tomates cotellées, pesto et riquette, tartine de légumes grillés et tapenade 	18€
Avocado toast au saumon gravlax, pain de campagne, fromage frais aux herbes, œuf mollet, pickels d'oignon rouge, servi avec salade 	17€
Salade Caesar, poulet croustillant, œuf mollet et bacon 	16.50€

Côté Poissons

Daube de poulpe au vin rouge, polenta crémeuse	19.50€
Risotto au curry, crevettes snakées, fenouil confit, pickels de brocolis 	22€
Feuilleté de rougets, piperade, barigoule de champignons de saison, pommes grenailles, fenouil snaké, sauce beurre blanc	23€
Dos de saumon au saté, nouilles sautées aux légumes	23€

 * Option végétarienne possible

Provenance viandes : France / UE - Prix nets – Services inclus

Côté Viandes

Focaccia burger à l'italienne, mozzarella, crémeux de tomates, coppa 	19€
Suprême de volaille, sauce forestière, purée de céleri rave aux épices douces	22€
Capoun niçois, riz basmati et sauce provençale	19.50€
Tartare de bœuf à la truffe, petite salade croquante, frites	19.50€

Côté Pâtes et Bagel

Bagel burger, steak falafel, sauce tzatziki 	18.50€
Cannelloni végétariens 	17.50€

Côté Desserts

Verrine façon Bounty	8.50€
Baba au rhum saveur mojito	9€
Far aux mirabelles	7.50€
Profiterole comme un Snickers	8€
Cheesecake au muesli, coulis de fruits rouges	8.50€
Crumble aux pommes, glace vanille	8€
Café gourmand	7€

La Cave de L'Appart

Les Blancs

	12cl	75cl
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	5.50€	22€
Les Petites Canailles (Chardonnay et Viognier)  <i>IGP Gard</i>	6€	25€
Chardonnay Les Jamelles <i>IGP Pays d'oc</i>	6.50€	27€
Château Roubine, Cuvée Hippy  <i>IGP Méditerranée</i>	7€	29€
Château de L'Escarelle  <i>Côteaux varois en Provence AOP</i>	7.50€	31€
Petit Chablis La Chablisienne « Le Vibrant » <i>Petit Chablis AOC</i>	8€	35€

Les Rosés

	12cl	75cl
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	5.50€	22€
Les Petites Canailles (Grenache)  <i>IGP Gard</i>	6€	25€
Château Roubine, Cuvée Hippy  <i>IGP Méditerranée</i>	7€	29€
Château de L'Escarelle  <i>Côteaux varois en Provence AOP</i>	7.50€	31€

Les Pétillants

	12cl	75cl
Champagne Louis Constant	10€	58€
Prosecco	7€	29€

Les Rouges

	12cl	75cl
Château les Sources de la Marine <i>IGP Gard</i>	5.50€	22€
Merlot Le Chant Du Merle <i>IGP Gard</i>	6€	26€
Les Petites Canailles  <i>AOP Côtes du Rhône</i>	6.50€	27€
Château Roubine, Cuvée Hippy  <i>IGP Méditerranée</i>	7€	29€
Domaine Aubert <i>AOP Côtes du Rhône</i>	7€	30€
Château de L'Escarelle  <i>Côteaux varois en Provence AOP</i>	7.50€	31€
Château du Puy Castera <i>Bordelais, Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP</i>		35€
Les Hauts de Pez <i>Bordelais, Saint Estèphe AOP</i>		37€
<i>Pichet : 25 cl = 6€ / 50cl = 8€</i>		
<i>Blanc et rouge : Les Caves Saint Clair, IGP Gard</i>		
<i>Rosé : Les Florentins IGP Méditerranée</i>		

Les Eaux

Evian 50cl/100cl	4.50€/5.50€
Badoit 50cl/100cl	4.50€/5.50€