



LE SU

Les Entrées

<i>Soupe des Pêcheurs Safranée</i> Croûtons dorés à l'ail, Comté râpé, sauce rouille servie à part	12.90
<i>Salade César</i> (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	15.90
<i>Jambon de Parme Tranché Finement</i> "20 Mois d'Affinage" Pain de campagne grillé	16.90
<i>Melon et Jambon à l'Italienne Tranché Finement</i> « 20 mois d'Affinage »	17.30
<i>Tomates, Burrata, Basilic et Huile d'Olive Extra Vierge**</i>	19.20
<i>Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth</i> Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé	19.80

Pizzas Fines et Croustillantes (peut se partager à l'apéritif)

<i>Aux Légumes Confits**</i> Courgettes, aubergines, tomates, mozzarella	14.90
<i>Au Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth</i> Crème citronnée au fromage frais, œufs de hareng Avruga, selon la Pizza « Spago »	16.90

Pâte « Garofalo® Pasta Di Gragnano »

<i>Linguine à l'Italienne**</i> Concassée de tomates fraîches, basilic, Parmigiano Reggiano	13.70
--	-------

Plats Signatures du Sud

<i>Tajine de Légumes**</i> Fine semoule aux raisins	19.50
<i>Pastilla de Volaille Fermière « Cannelle et Coriandre »</i> Cuite dans une feuille de brick croustillante, accompagnée d'une salade verte	19.80
<i>Tajine de Volaille de Bresse « Miéral » aux Citrons</i> Semoule parfumée aux épices, raisins, pignons de pin, amandes	29.80

**Plats Végétarien

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Les Poissons

<i>Filet de Cabillaud en Aioli</i> Pommes de terre vapeur, carottes, fenouil, asperges, aioli servi à part	28.80
<i>Filet de Daurade Royale aux Olives Taggiasche</i> Confit de légumes, sauce vierge	29.10
<i>Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha</i> Filets de dorade, saumon, cabillaud, gambas Purée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge	29.80

Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l'encart Menu

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

<i>Escalope de Veau* Fermier Milanaise</i> Risotto au Parmigiano Reggiano	28.50
<i>Phuma Ibérique "Bellota®"</i> Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Piperade, risotto au chorizo ibérique (Bellota : cochons élevés en plein air, nourris exclusivement aux glands)	28.90
<i>Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Poivre</i> Haricots verts, pommes persillées	29.90
<i>Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf*</i> 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes de terre persillées	19.80
<i>Le Classique</i> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
<i>Le César</i> : Le Classique poêlé aller-retour	
<i>L'Italien</i> : Oignons rouges, câpres, olives Taggiasche, Parmigiano Reggiano, pistou	

Pour nos Jeunes Convives

<i>Menu Enfant</i> (moins de 8 ans)	14.50
-------------------------------------	-------

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

UD

Les Cafés

Café Expresso	2.50
Café Expresso Ristretto	2.50
Café Expresso Décaféiné	2.50
Café Expresso Macchiato	3.00
(Expresso, nappé d'un lait moussieux, servi dans une tasse)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Double Expresso, nappé d'un lait moussieux, servi dans un verre mazagran)	
Café Expresso Provençal	4.80
(Accompagné d'un verre de Farigoule)	
Café Expresso Grappa	4.80
(Accompagné d'un verre de Marc italien)	
Irish Coffee	7.80

Les Thés & Infusions

Thé de Ceylan du Sri Lanka	3.00
Thé Vert Gunpowder de Chine	3.00
Thé Vert à la Menthe Fraîche	3.00
Infusions Verveine, tilleul, menthe	3.00
Infusions Verveine-menthe, tilleul-menthe	3.20
Infusion "Cézanne"	3.20
Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle	
Infusion des Alpes	3.20
Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud	

Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Amaretto	3.15	6.30
Marc Extra Egrappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Calvados Daron (Propriétaire)	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs	3.15	6.30
(Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Thym Farigoule)		
Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00

Les Champagnes (75 cl)

Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	69.00
La coupe (12cl)	10.70
Alain Thiénot Brut Rosé	76.50

Prix nets en euros, taxes et service compris. (6VI17)

VALROG



LE SUD



Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80

Saint Marcellin Affiné "Mère Richard"

Un demi Saint-Marcellin 4.20

Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet"

Deux pièces de barattes 4.80

Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.)

Un Saint-Marcellin et deux barattes de chèvre frais fermier 9.90

Les Délices & Gourmandises

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, Rhum Havana 9.20

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges 9.20

Gaufres Grand-Mère

« Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » 8.80

« Chantilly, Chocolat et Compote » 9.10

Gaufres Domino, accompagnées d'un café
Petites gaufres dégustation 7.50

Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

Coupe de Fraises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly 9.00

Coupe de Fraises et Framboises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly 10.00

Fraises et Framboises « Cardinale »

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges 10.50

Pêche Melba

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges 9.00

Fondant au Chocolat Noir "Valrhona"

Crème anglaise (dessert chaud, 12 min de préparation) 9.50

Parfait Glacé aux Framboises

Chantilly, coulis de fruits rouges 9.00

Palette de Sorbets

5 parfums, tuile au sésame 8.80

Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon

Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné,
ganache et crème anglaise 11.20

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts
peuvent manquer momentanément à la carte.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Notre Chef est à votre disposition en cas de
Restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes,
Peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.