

La Table De L'Intemporel

Pour Commencer ... A Partager ... A L'Apéro ...

La Pizzette à la Truffe Fraiche et sa Burratta 19 € ... Planche de Jambon Ibérique Bellota 19 €

Nos Entrées

Noix de St Jacques Fraiches Juste Saisies Mousseline d'Artichaut et Parmesan 19 €

Le Figattelli grillé au BBQ , Poelée de Champignons et Oeuf au Plat 19 €

Le Plateau Panaché d' Huitres Marenne n°3 , Crevettes Roses Cuites et Saumon Fumé Maison 19 €

Parmentier de Canard Confit à la Patate Douce , Chataignes et Noisettes Grillées 19 €

Foie Gras Mi Cuit , Figs dans Tous ses Etats et Brioche Grillée 19 €

Nos Plats

La Pluma de Cochon Pata Nègre Grillée au BBQ et Chorizo Doux 36 €

Le Loubar en Filet à la Plancha sur Fondue de Fenouil Frais 35 €

Les Ravioles de Romans et Daube de Joue de Boeuf, Copeaux de Foie Gras et Champignons Emincés 35 €

Poissons... Coquillages et Crustacés dans une Soupe de Roche Liée à la Rouille 37 €

Cailles Roties sur Pates Fraiches aux Morilles Sauce au Vin Jaune 36 €

Plat de Partage à Deux

Un « Beau Bar » du Coin Grillé au BBQ , Parfums de Garrigue 79 €

Epaule d'Agneau Confite Longuement au Four Servi avec Son Gratin Dauphinois 89 €

Notre Vitrine de Viandes Maturées et Sélectionnées 13€/100grs(Selon Arrivage)

Pièces de Partage : Côtes de Bœuf, T Bone , L Bone . **Pièces Individuelles** : Faux Filet, Entrecôte ,Filet ,

Nos Desserts Maison

Cassiolette de Riz au Lait à L'Ancienne , Caramel Beurre Salé et Pralines 12 €

Le Sablé aux Pommes Confites Comme une Tatin 12 €

Le Cookie Très Gourmand à la Pistache Sorti du Four 12 €

Les Profiteroles Maison au Chocolat Chaud 12 €

Le Baba au Rhum et Son Ananas Grillé au BBQ , Glace et Crème Fouettée 12 €

St Marcellin ou Chèvre Banon en Feuille de Vigne (entier), Servi avec Fruits Sec et Moelleux 9,5 €

MENU « LE CHEF FAIT CE QU'IL VEUT » 65 €

Servi en 4 Temps (Entrées, Poisson, Viande, Dessert) pour l'ensemble de la Table

Le Midi : Samedi , Dimanche et Férié jusqu'à 13 h ,

Le Soir Vendredi : Samedi , Dimanche et Férié jusqu'à 21 h

« MENU DU MARCHE » 29 €

(Le Midi, Hors Week-End et Férié, Quantités Limitées)

(Entrée, Plat, Dessert)

(Le Midi, Hors Week-End et Férié)

Nous vous accueillons tous les jours pour la restauration (sauf le MARDI)

pour les déjeuners de 12h à 14 h et les dîners de 19h30 à 21h30

RESERVATIONS : 04 94 26 54 06

Règlements Acceptés : Espèces et CB

V I N S

VINS ROUGE 75cl

• 2021 AOP COTEAUX D' AIX (Verre 12,5cl : 6,50 €)	- VIRANT	35 €
• 2021 AOP BANDOL (Verre 12,5cl : 9,20 €)	- LA CHRETIENNE	44 €
• 2023 AOC COTES DE PROVENCE	-DOMAINE GAVOTY	39 €
• 2014 AOP BANDOL « CUVÉE DE Longue GARDE »	- PIBARNON	120 €
• 2007 AOP BANDOL « CUVÉE DE Longue GARDE »	- RAY JANE	95 €
• 2022 AOP BANDOL «CUVÉE PARCELLAIRE «	- FONTANEOU BASTIDE BLANCHE	72 €
• 2022 AOP BANDOL « CUVÉE PARCELLAIRE »	- CHARRIAGE BUNAN	72 €
• 2020 AOP BANDOL « CUVÉE PARCELLAIRE »	- L'INDOMPTABLE LA CHRETIENNE	69 €
• 2024 AOP CORSE CALVI FIUMESECCU	-ALZIPATRU	47 €
• 2017 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE	-VIEUX TELEGRAPHE	150 €
• 2021 AOP COTES ROTIE « Cuvée LA SARRASINE «	- DOMAINE LA BONSERINE	86 €
• 2022 AOP GEVREY CHAMBERTIN « Les Jeunes Rois »	- DOMAINE TORTOCHOT	165 €
• 2020 AOC COTES DU VIVARAIS « Cuvée L'INTÉMPOREL »	-DOMAINE DE VIGIER	43 €
• 2019 AOP PESSAC LEOGNAN	- CHATEAU CARBONNIEUX	95 €
• 2019 AOP ST ESTEPHE	- CHATEAU HAUT MARBUZET	98 €
• 2024 NERO D' AVIOLA SICILE	- CONTE DI CAMPANO	45 €
• 2019 BAROLO (ITALIE)	- RICOSSA	58 €
• 2014 / 2017 / 2019 AOP BANDOL MAGNUM 150cl	- RAY JANE	Demandez prix selon disponibilités

VINS BLANC 75cl

• 2024 AOP COTEAUX D'AIX (Verre 12,5cl : 6,50 €)	- VIRANT	35 €
• 2024 AOP BANDOL (Verre 12,5cl : 9,20 €)	- LA CHRETIENNE	44 €
• 2024 AOC CASSIS	- LA FERME BLANCHE	42 €
• 2023 AOP BANDOL« CUVÉE PARCELLAIRE »	- L'INDOMPTABLE LA CHRETIENNE	59 €
• 2024 AOC COTES DE PROVENCE	-DOMAINE GAVOTY	39 €
• 2023 IGP « CUVÉE SPECIALE »	- L'INSOLITE RAY JANE	56 €
• 2023 AOP BANDOL	-PIBARNON	69 €
• 2023 AOC PALETTE	-CHATEAU SIMONE	110 €
• 2022 AOC PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU	-DOMAINE MATROT	195 €
• 2024 AOP ST JOSEPH « CUVÉE LUCIE «	- LOUIS CHOMEL	54 €
• 2021 AOP CONDRIEU	- GUIGAL	67 €
• 2020 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE	-VIEUX TELEGRAPHE	125 €

VINS ROSE 75cl

• 2024 AOP COTEAUX D'AIX (Verre 12,5cl : 6,50 €)	- VIRANT	35 €
• 2024 AOP BANDOL (Verre 12,5cl : 9,20 €)	- LA CHRETIENNE	44 €
• 2024 AOC CASSIS	- LA FERME BLANCHE	42 €
• 2024 AOC COTES DE PROVENCE	-DOMAINE GAVOTY	39 €
• 2024 AOP BANDOL	- RAY JANE	44 €
• 2021 AOC PALETTE	-CHATEAU SIMONE	95 €

CHAMPAGNES - PROSECCO

• BLANC de BLANC Bouteille 75cl	- HATON	85 €
• Brut la coupe 12,5cl 11€	- VEUVE PELLETIER	
• PROSECCO la coupe 12,5cl 7,50€ / Bouteille 75 cl	- CORNER Millésime 2023	45 €