

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 , Figues dans Tous ses Etats et Brioche Grillée 19 €

Nos Plats

La Pluma de Cochon Pata Négra 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

Cassolette 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 Profiterolles 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 €)
- 2021 AOP BANDOL (Verre 12,5cl : 9,20 €)
- 2023 AOC COTES DE PROVENCE
- 2014 AOP BANDOL « CUVEE DE Longue GARDE »
- 2007 AOP BANDOL « CUVEE DE Longue GARDE »
- 2022 AOP BANDOL «CUVEE PARCELAIRE «
- 2022 AOP BANDOL « CUVEE PARCELLAIRE »
- 2020 AOP BANDOL « CUVEE PARCELLAIRE »
- 2024 AOP CORSE CALVI FIUMESECCU
- 2017 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE
- 2021 AOP COTES ROTIE « Cuvée LA SARRASINE «
- 2022 AOP GEVREY CHAMBERTIN « Les Jeunes Rois »
- 2020 AOC COTES DU VIVARAIS « Cuvée L'INTEMPOREL »
- 2019 AOP PESSAC LEOGNAN
- 2019 AOP ST ESTEPHE
- 2024 NERO D'AVIOLA SICILE
- 2019 BAROLO (ITALIE)
- 2014 / 2017 / 2019 AOP BANDOL MAGNUM 150cl

VINS BLANC 75cl

- 2024 AOP COTEAUX D'AIX (Verre 12,5cl : 6,50 €)
- 2024 AOP BANDOL (Verre 12,5cl : 9,20 €)
- 2024 AOC CASSIS
- 2023 AOP BANDOL« CUVEE PARCELLAIRE »
- 2024 AOC COTES DE PROVENCE
- 2023 IGP « CUVEE SPECIALE »
- 2023 AOP BANDOL
- 2023 AOC PALETTE
- 2022 AOC PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU
- 2024 AOP ST JOSEPH « CUVEE LUCIE «
- 2021 AOP CONDRIEU
- 2020 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE

VINS ROSE 75cl

- 2024 AOP COTEAUX D'AIX (Verre 12,5cl : 6,50 €)
- 2024 AOP BANDOL (Verre 12,5cl : 9,20 €)
- 2024 AOC CASSIS
- 2024 AOC COTES DE PROVENCE
- 2024 AOP BANDOL
- 2021 AOC PALETTE

CHAMPAGNES - PROSECCO

- BLANC de BLANC Bouteille 75cl
- Brut la coupe 12,5cl 11€
- PROSECCO la coupe 12,5cl 7,50€ / Bouteille 75 cl

- **VIRANT** 35 €
- **LA CHRETIENNE** 44 €
- **DOMAINE GAVOTY** 39 €
- **PIBARNON** 120 €
- **RAY JANE** 95 €
- **FONTANEOU BASTIDE BLANCHE** 72 €
- **CHARRIAGE BUNAN** 72 €
- **LINDOMPTABLE LA CHRETIENNE** 69 €
- **ALZIPATRU** 47 €
- **VIEUX TELEGRAPHE** 150 €
- **DOMAINE LA BONSERINE** 86 €
- **DOMAINE TORTOCHOT** 165 €
- **DOMAINE DE VIGIER** 43 €
- **CHATEAU CARBONNIEUX** 95 €
- **CHATEAU HAUT MARBUZET** 98 €
- **CONTE DI CAMPANO** 45 €
- **RICOSSA** 58 €
- **RAY JANE** Demandez prix selon disponibilités

- **VIRANT** 35 €
- **LA CHRETIENNE** 44 €
- **LA FERME BLANCHE** 42 €
- **LINDOMPTABLE LA CHRETIENNE** 59 €
- **DOMAINE GAVOTY** 39 €
- **LINSOLITE RAY JANE** 56 €
- **PIBARNON** 69 €
- **CHATEAU SIMONE** 110 €
- **DOMAINE MATROT** 195 €
- **LOUIS CHOMEL** 54 €
- **GUIGAL** 67 €
- **VIEUX TELEGRAPHE** 125 €

- **VIRANT** 35 €
- **LA CHRETIENNE** 44 €
- **LA FERME BLANCHE** 42 €
- **DOMAINE GAVOTY** 39 €
- **RAY JANE** 44 €
- **CHATEAU SIMONE** 95 €

- **HATON** 85 €
- **VEUVE PELLETIER**
- **CORNER** Millésime 2023 45 €