

La Table De L'Intemporel

Nos Entrées

Fleurs de Courgettes en Beignets , Sauce Tartare aux Herbes du Jardin et Pétales de Jambon Ibérique 19,50 €

La Soupe de Poissons de Roche Maison 22 €

Les Belles Gambas Croustillantes en Cheveux d'Ange 19,50 €

Planche de Jambon Ibérique Bellota 19,50 €

La Pizzette à la Truffe Fraiche d' Eté et sa Burratta 22 €

Straciatella (Coeur de Burrata) Fumée et Petits Légumes Grillés, Rapé de Truffes d'été 19,50 €

Le Bar en Carpaccio, Jus et Zeste de Citron Vert , Huile d'Olives Maturées et Condiments 22 €

Le Foie Gras Maison Mi Cuit , Figs dans Tous ses Etats et Brioche Grillée 19,50 €

Nos Plats

La Belle Cote de Veau Poelée ,Jus au thym et Ecrasé de pomme de terre à la Truffe Fraiche d' Eté 39 €

Le Loup-Bar en Filet sur Mousseline de Courgettes Grillées et Parmigiano , Fumée d'Olivier 39 €

Les St Jacques et Gambas sur Parpadelles Fraiches, Poelée de Tomates Cerises et Basilic et Crème de Crustacés 37 €

Carré de Cochon Ibérique Pata-Négra Cuit à la Flamme , Chorizo Frais et Piquillos 39 €

«Esprit d'une Bouille »Loup ,Gambas ,St Jacques...Fumet de soupe,Légumes et pomme de terre, Pistil de Safran 43 €

L'Agneau Mariné à la Libanaise Cuit à la Flamme sur Pain Pitta et Condiments 37 €

Un « Beau Bar » du Coin Grillé au BBQ , Parfums de Garrigue (Pour 2 pers) 85 €

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

La Soupe de Pêche Glacée, Melon Emincé et Glace Vanille 12 €

La Pyramide de Profiteroles Maison , Pour 2 pers . 24 €

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

Le Classique Carré Framboise à la Crème Vanille de Mascarpone et Pistaches 12 €

Le Moelleux aux Abricots Tiède Parfum de Romarin 12 €

St Marcellin ou Chèvre Banon en Feuille de Vigne (entier) , Servi avec Fruits Secs et Moelleux 12 €

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 Fériés jusqu'à 13 h ,

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

« MENU DU MARCHE » 29 €

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

(Entrée, Plat, Dessert)

(Le Midi,Hors Week-End et Férié)

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

RESERVATIONS : **04 94 26 54 06**

Règlements Acceptés : Espèces et CB

NOTRE CARTE DES VINS

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 €
• 2014 AOP BANDOL « CUVÉE DE Longue GARDE »	- PIBARNON	120 €
• 2007 AOP BANDOL « CUVÉE DE Longue GARDE »	- RAY JANE	95 €
• 2022 AOP BANDOL « CUVÉE PARCELAIRE »	- FONTANEOU BASTIDE BLANCHE	72 €
• 2022 AOP BANDOL « CUVÉE PARCELLAIRE »	- CHARRIAGE BUNAN	72 €
• 2020 AOP BANDOL « CUVÉE PARCELLAIRE »	- L'INDOMPTABLE LA CHRETIENNE	69 €
• 2022 AOP BANDOL	- CHATEAU CROIX D'ALLONS	49 €
• 2023 AOC COTES DE PROVENCE	- DOMAINE GAVOTY	39 €
• 2024 AOP CORSE FUMESECCU	- ALZIPATRU	47 €
• 2020 AOC COTES DU VIVARAIS « Cuvée L'INTEMPOREL »	- DOMAINE DE VIGIER	45 €
• 2017 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE	- VIEUX TELEGRAPHE	150 €
• 2021 AOP COTES ROTIE « Cuvée LA SARRASINE »	- DOMAINE LA BONSERINE	95 €
• 2022 AOP GEVREY CHAMBERTIN « Les Jeunes Rois »	- DOMAINE TORTOCHOT	165 €
• 2019 AOP PESSAC LEOGNAN	- CHATEAU CARBONNIEUX	95 €
• 2019 AOP ST ESTEPHE	- CHATEAU HAUT MARBUZET	98 €
• 2020 NERO D' AVOLA SICILE	- EPICENTRO	49 €
• 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 €
• 2023 AOP BANDOL « CUVÉE PARCELLAIRE »	- L'INDOMPTABLE LA CHRETIENNE	59 €
• 2023 AOP BANDOL	- PIBARNON	69 €
• 2024 AOP BANDOL	- CHATEAU CROIX D'ALLONS	49 €
• 2023 IGP « CUVÉE SPECIALE »	- L'INSOLITE RAY JANE	56 €
• 2024 AOC CASSIS	- LA FERME BLANCHE	46 €
• 2024 AOC COTES DE PROVENCE	- DOMAINE GAVOTY	39 €
• 2023 AOC PALETTE	- CHATEAU SIMONE	110 €
• 2024 AOP ST JOSEPH « CUVÉE SILICE »	- COURSODON	59 €
• 2021 AOP CONDRIEU	- LES CAILLETS	67 €
• 2020 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE	- VIEUX TELEGRAPHE	125 €
• 2022 AOC PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU	- DOMAINE MATROT	195 €

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 AOP BANDOL	- RAY JANE	44 €
• 2024 AOC CASSIS	- LA FERME BLANCHE	46 €
• 2024 AOC COTES DE PROVENCE	-DOMAINE GAVOTY	39 €
• 2021 AOC PALETTE	-CHATEAU SIMONE	95 €

CHAMPAGNES – PROSECCO

• BLANC de BLANC Bouteille 75cl	- HATON	85 €
• BRUT Bouteille 75cl	- RUINART	145 €
• ROSE Bouteille 75cl	- RUINART	195 €
• BRUT La Coupe 12,5cl 11€	- VEUVE PELLETIER	
• PROSECCO la coupe 12,5cl 7,50€ / Bouteille 75 cl	- CORNER Millésime 2023	45 €

The Timeless Table

Our Starters

Battered Zucchini Blossoms, Garden Herb Tartare Sauce, and Shavings of Iberian Ham 19.50 €
Traditional Homemade Mediterranean Rockfish Soup 22 €

Golden Crispy King Prawns Wrapped in Angel Hair Pastry 19.50 €

Iberian Bellota ham platter 19.50 €

Fresh truffle pizzetta with burrata 19.50 €

Smoked Stracciatella (Burrata Heart) with Grilled Baby Vegetables and Shaved Summer Truffle 19.50 €

Sea bass carpaccio, lime juice and zest, aged olive oil and condiments 22 €

Homemade semi-cooked foie gras, figs in different textures and toasted brioche 19.50 €

Our Main Courses

Pan-Seared Veal Chop, Thyme Jus, and Crushed Potatoes with Fresh Summer Truffle 39 €

Sea Bass Fillet on a Mousseline of Grilled Zucchini and Parmigiano, with Olive Wood Smoke 39 €

Seared Scallops and King Prawns on Fresh Pappardelle, with Sautéed Cherry Tomatoes, Basil, and Shellfish Cream Sauce 37 €

Flame-Grilled Iberian Pata Negra Pork Rack, Fresh Chorizo, and Piquillo Peppers 39 €

“Spirit of a Bouillabaisse” – Sea Bass, King Prawns, and Scallops in a Fish Broth with Vegetables, Potatoes, and Saffron Threads 43 €

Lebanese-style marinated lamb, flame-cooked on pita bread with condiments 37 €

Whole local sea bass grilled on BBQ, garrigue flavours (for 2 people) 85 €

Our showcase of selected and dry-aged meats – €13/100g (subject to availability)

Sharing cuts: Rib of beef, T-bone, L-bone.

Individual cuts: Sirloin, Ribeye, Tenderloin, etc..

Our Homemade Desserts

Chilled Peach Soup with Sliced Melon and Vanilla Ice Cream 12 €

Homemade Profiterole Pyramid, for 2 people 24 €

Warm, indulgent pistachio cookie straight from the oven 12 €

Classic Raspberry Square with Vanilla Mascarpone Cream and Pistachios 12 €

Warm Apricot Soft Cake with Rosemary Aroma 12 €

Saint-Marcellin or Banon goat cheese wrapped in vine leaves (whole), served with dried fruits and sweet accompaniments 9.50 €

“The Chef Does Whatever He Wants” Menu 65€

Served in four courses (starter, fish, meat, dessert) for the entire table.

Lunch: Saturday, Sunday, and public holidays until 1:00 pm.

Dinner: Friday, Saturday, Sunday, and public holidays until 9:00 pm.

“Market Menu” 29€

(Lunch only, excluding weekends and public holidays, limited quantities available.)

(Starter, Main Course, Dessert)

(Lunch only, excluding weekends and public holidays)

We welcome you every day for dining (except Tuesdays),
for lunch from 12:00 pm to 2:00 pm and dinner from 7:30 pm to 9:30 pm.

Reservations 04 94 26 54 06

Accepted payments Cash and credit/debit cards

WINE LIST

RED WINE 75cl

• 2021 AOP COTEAUX D' AIX (Glass 12,5cl : 6,50 €)	- VIRANT	35 €
• 2021 AOP BANDOL (Glass 12,5cl : 9,20 €)	- LA CHRETIENNE	44 €
• 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 €
• 20 ?? AOP BANDOL	- CHATEAU CROIX D'ALLONS	
• 2023 AOC COTES DE PROVENCE	-DOMAINE GAVOTY	39 €
• 2024 AOP CORSE FIUMESECCU	-ALZIPATRU	47 €
• 2020 AOC COTES DU VIVARAIS « Cuvée L'INTÉMPIREL »	-DOMAINE DE VIGIER	43 €
• 2017 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE	-VIEUX TELEGRAPHE	150 €
• 2021 AOP COTES ROTIE « Cuvée LA SARRASINE »	- DOMAINE LA BONSERINE	95 €
• 2022 AOP GEVREY CHAMBERTIN « Les Jeunes Rois »	- DOMAINE TORTOCHOT	165 €
• 2019 AOP PESSAC LEOGNAN	- CHATEAU CARBONNIEUX	95 €
• 2019 AOP ST ESTEPHE	- CHATEAU HAUT MARBUZET	98 €
• 2020 NERO D' AVOLA SICILE	- EPICENTRO	49 €
• 2014 / 2017 / 2019 AOP BANDOL MAGNUM 150cl	- RAY JANE	Please ask for prices according to availability

WHITE WINE 75cl

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

ROSE WINE 75cl

• 2024 AOP COTEAUX D'AIX (Glass 12,5cl : 6,50 €)	- VIRANT	35 €
• 2024 AOP BANDOL (Glass 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 Bottle 75cl	- HATON	85 €
• BRUT Bottle 75cl	- RUINART	145 €
• ROSE Bottle 75cl	- RUINART	195 €
• BRUT Glass 12,5cl 11€	- VEUVE PELLETIER	
• PROSECCO Glass 12,5cl 7,50€ / Bottle 75 cl	- CORNER Millésime 2023	45 €