La Table De L'Intemporel

Nos Entrées

Les Ravioles de Romans, Jus Citron-Ciboulette, Caviar de Saumon, Poutargue et Tarama Pétrossian sur Tartine 22 €

La Poellée de Champignons de Saison et Pomme de Terre en Cappucino, Tranchette de Guancial 19,50 €

La Soupe de Poissons de Roche Maison 22 €

Les Noix de St Jaques Snackées Mousseline de Pomme de Terre Fumé Bisque de Crustacés et Huile d'Herbes 19,50 €

Planche de Jambon Ibérique Pata Négra Bellota 19,50 €

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

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

Nos Plats

La Filet de Veau sur Poelée de Champignons de Saison Crèmée et Pates Fraiches 42 €

Le Loup-Bar en Filet , Jeunes Pousses d'Epinard et Pomme de terre, Crème de Corail d'Oursin 39 €

Les St Jacques et Gambas sur Parpadelles Fraiches, Poelée de Tomates Cerises et Basilic et Crème de Crustacés 39 €

La Pluma de Cochon Ibérique Pata-Négra Saisi 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 €

Gigotin d'Agneau Braisé , Jus de retour de Vendange et Gnocchis Maison 39 €

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 Classique Tarte Tropezienne 12 €

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

Le Riz au Lait a L'Ancienne en Cassolette , Caramel Beurre Salé et Pralines 12 €

Les Fruits rouges de Saisons sur Glace Yaourth et Sablé 12 €

Le Baba au Limoncello et ses Framboises Fraiches 12 €

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

« MENU DU MARCHE » 29 €

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

(Entrée, Plat, Dessert)

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

RESERVATIONS : 04 94 26 54 06

Règlements Acceptés : Espèces et CB

N O T R E C A R T E D E S V I N S

VINS ROUGE 75cl

• 2022 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 « CUVEE DE Longue GARDE »	- **PIBARNON**	120 €
• 2007 AOP BANDOL « CUVEE DE Longue GARDE »	- **RAY JANE**	95 €
• 2022 AOP BANDOL «CUVEE PARCELAIRE «	- **FONTANEOU BASTIDE BLANCHE**	72 €
• 2022 AOP BANDOL « CUVEE PARCELLAIRE »	- **CHARRIAGE BUNAN**	72 €
• 2023 AOP BANDOL « CUVEE PARCELLAIRE »	- **L'INDOMPTABLE LA CHRETIENNE**	69 €
• 2022 AOP BANDOL	- **CHATEAU CROIX D'ALLONS**	49 €
• 2023 AOC COTES DE PROVENCE	-**DOMAINE GAVOTY**	39 €
• 2022 AOC COTES DU VIVARAIS « Cuvée L'INTEMPOREL »	-**DOMAINE DE VIGIER**	45 €
• 2022 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE	-**VIEUX T'ELEGRAPHE**	150 €
• 2021 AOP COTES ROTIE « Cuvée LA SARRASINE «	- **DOMAINE LA BONSERINE**	95 €
• 2022 AOP GEVREY CHAMBERTIN « Les Jeunes Rois »	- **DOMAINE TORTOCHOT**	165 €
• 2021 AOP PESSAC LEOGNAN	- **CHATEAU CARBONNIEUX**	99 €
• 2021 NERO D' AVOLA SICILE	- **EPICENTRO**	49 €
• 2014 / 2017 / 2019 AOP BANDOL MAGNUM 150cl	- **RAY JANE**	Demandez prix selon disponibilités

VINS BLANC 75cl

• 2025 AOP COTEAUX D'AIX (Verre 12,5cl : 6,50 €)	- **VIRANT**	35 €
• 2025 AOP BANDOL (Verre 12,5cl : 9,20 €)	- **LA CHRETIENNE**	44 €
• 2024 AOP BANDOL« CUVEE PARCELLAIRE »	- **L'INDOMPTABLE LA CHRETIENNE**	59 €
• 2024 AOP BANDOL	-**PIBARNON**	69 €
• 2024 AOP BANDOL	- **CHATEAU CROIX D'ALLONS**	49 €
• 2024 IGP « CUVEE SPECIALE »	- **L'INSOLITE RAY JANE**	56 €
• 2025 AOC CASSIS	- **LA FERME BLANCHE**	46 €
• 2024 AOC COTES DE PROVENCE	-**DOMAINE GAVOTY**	39 €
• 2021 AOC PALETTE	-**CHATEAU SIMONE**	110 €
• 2024 AOP ST JOSEPH « CUVEE SILICE »	- **COURSODON**	59 €
• 2024 AOP CONDRIEU	- **LES CAILLETS**	67 €
• 2023 AOC CHATEAU NEUF DU PAPE	-**VIEUX T'ELEGRAPHE**	125 €
• 2022 AOC PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU	-**DOMAINE MATROT**	195 €

VINS ROSE 75cl

- 2025 AOP COTEAUX D'AIX (Verre 12,5cl : 6,50 €) - **VIRANT** 35 €
- 2025 AOP BANDOL (Verre 12,5cl : 9,20 €) **- LA CHRETIENNE** 44 €
- 2025 AOP BANDOL **- BASTDE BLANCHE** 44 €
- 2025 AOP BANDOL - **RAY JANE** 44 €
- 2021 AOP BANDOL « CUVEE NUANCE « **- PIBARNON** 59 €
- 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 €
- ROSE Bouteille 75cl - **LAURENT PERRIER** 165 €
- BRUT La Coupe 12,5cl **11€** - **VEUVE PELLETIER**
- PROSECCO la coupe 12,5cl **7,50€** / Bouteille 75 cl **- PERLINO** 49 €