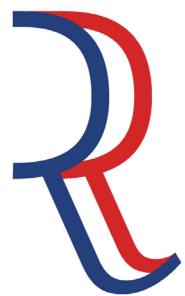


*Le*  
7

Restaurant

DE 12H À 14H30



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous le signaler en début de repas.

Prix nets TTC en euro - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Please inform us of your allergies upon arrival.

The abuse of alcohol is dangerous for your health.

# MENU DÉCOUVERTE - 65€

Sashimi de Saint Jacques, légumes croquants et son aioli légère

*Scallops sashimi with crispy vegetables and light garlic mayonnaise*

ou

Tranche épaisse de foie gras, granny Smith, jus court sangria aux épices

*Slice of home-made foie-gras, granny Smith and spicy sangria sauce*

\*\*\*\*

Filet de boeuf «Piémontais» persillé de Colonnata

*Beef «Piémontais» filet, marbling Colonnata*

ou

Palangrotte de Méditerranée, bouillon de roche provençale

*Assortiment of fish in its broth*

\*\*\*\*

Sablé agrumes, anis vert provençal, marmelade d'ananas au caramel

*Citrus shortbread, Provençal anise, pineapple marmalade with caramel*

ou

Le soufflé du Baron - parfum: nutella, grand marnier ou aux fruits rouges

*Baron Soufflé : Red fruit, grand marnier or nutella*

# MENU DU JOUR\*

*Servi tous les midis, du lundi au vendredi*  
*Served only for lunch, From Monday to Friday*

*\*Menu élaboré par notre chef / \* Elaborated by our chief*

## FORMULE 3 PLATS / FORMULA 3 DISHES - 49€

---

Entrée / Starter

+

Plat / Main course

+

Dessert / Dessert

+

Café / Coffee

## FORMULE 2 PLATS / FORMULA 2 DISHES - 39€

---

Entrée + Plat / Starter + Main course

ou / or

Plat + Dessert / Main course + Dessert

+

Café / Coffee

## ENTRÉES / STARTERS

---

Pizza à la truffe et mascarpone, copeaux de lomo <i>Truffle pizza with lomo (Italian charcuterie)</i>	26.00 €
Viennois de petit pois primeurs, écume de lait senteur d'arabica <i>Cream of peas with arabica milk froth</i>	18.00 €
Nougat de chèvre frais aux éclats de fruits en coques <i>Goats cheese on a bed of nuts</i>	19.00 €
Salade de ris de veau finement émincé, vinaigrette d'agrumes amande <i>Finely chopped sweetbread salad, citrus and almond vinaigrette</i>	21.00 €
Sashimi de saint jacques, légumes croquants et son aïoli légère <i>Scallops sashimi with crispy vegetables and light garlic mayonnaise</i>	21.00 €
Tranche épaisse de foie gras, granny Smith, jus court sangria aux épices <i>Slice of home-made foie-gras, granny Smith and spicy sangria sauce</i>	24.00 €

### MENU ENFANT – CHILDREN'S MENU

*jusqu'à 10 ans / until 10 years*

Steak, poisson / frites, légumes ou pâtes / glace / boisson <i>Steak, fish / french fries, vegetables or pasta / icecream / beverage</i>	15.00 €
---	---------

## **VIANDES / MEATS**

---

Tartare de bœuf à la provençale, pommes frites <i>Provençal beef tartar, French fries</i>	25.00 €
Râble de lapereau, tagliatelles infusées au citron <i>Filet of rabbit with infused lemon tagliatelle</i>	29.00 €
Pomme de ris de veau aux artichauts, beurre moussieux d'Echiré au Basilic <i>Artichokes sweetbreads apple, with a basil butter sauce</i>	35.00 €
Filet de bœuf « piémontais » persillé de colonnata <i>Beef «Piémontais» filet, marbling Colonnata</i>	42.00 €
Côte de bœuf à la plancha, parfumée au sel de baie sauvage (pour 2 personnes) <i>Grilled rib of beef «à la Plancha», perfumed with wild salt (for 2 persons)</i>	70.00 €

## **GARNITURES / SIDE DISHES**

---

Purée de pomme de terre à la truffe / Risotto à la truffe <i>Mashed potatoes with truffle / truffle risotto</i>	11.00 €
Wok de légumes/ Salade verte / Frites <i>Vegetables wok / Salad / French fries</i>	8.00 €

## POISSONS / FISH

---

Encornets à la plancha, mousseline de petits pois aux anchois <i>Squid «a la plancha», peas mousseline of peas with anchovies</i>	26.00 €
Pavé de loup sauvage aux crocus de safran <i>Wild sea bass with saffron</i>	29.00 €
Palangrotte de Méditerranée, bouillon de roche provençale <i>Assortiment of fish in its broth</i>	35.00 €

### Spécialité Le « Z » - Z Speciality

12€ les 100gr

Loup en croûte de sel - Temps d'attente 45 minutes

*Sea Bass in a salt crust - Waiting time 45 minutes*

### Suggestion du pêcheur selon arrivage

10€ les 100gr

*Fish - suggestion of the day «daily delivery»*

### Bouillabaisse

65.00 €

*(Sur commande uniquement 48h avant- minimum 4 personnes – 30% d'arrhes à la commande)*

*(Prix par personne)*

*( Upon order only 48 hour - 4 pers. minimum - 30% deposit at the order) ( Price per person)*

## FROMAGE / CHEESE

---

Sélection des fromages affinés <i>Cheese selection</i>	17.00 €
---	---------

## DESSERTS / DESERTS

---

Mesclun de fruits de saison comme une tartelette, émulsion de mousseline au safran <i>Mesclun of seasonal fruit with a saffron emulsion</i>	12.00 €
Crèmeux de risotto blanc au lait d'amandes douces, éclats de nougat <i>Creamy risotto with white almond milk and nougat</i>	12.00 €
Sablé agrumes, anis vert provençal, marmelade d'ananas au caramel <i>Citrus shortbread, Provencal anise, pineapple marmalade with caramel</i>	12.00 €
Coupe 3 boules de glace & chantilly <i>Three scoops of icecream with chantilly</i>	12.00 €
Café gourmand <i>Café gourmand</i>	14.00 €

### LES INCONTOURNABLES

---

Les crêpes Suzette comme autrefois, flambées, glace vanille <i>« Crepes Suzette » flambé, vanilla ice-cream</i>	17.00 €
Sphères au chocolat, cœur de mangue <i>Chocolate sphere with melting mango</i>	15.00 €

#### DESSERT À COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS / *to be ordered at the beginning of the meal*

Le soufflé du Baron <i>Parfum: nutella, grand marnier ou aux fruits rouges (un parfum pour la table)</i> <i>Soufflé : Red fruit, grand marnier or nutella</i>	19.00 €
Gâteau d'anniversaire (sur commande 24h à l'avance, prix par personne) <i>Birthday cake ( to be ordered, 24h in advance, price per person)</i>	14.00 €



LA CAVE

THE CELLAR

# PROVENCE

---

## ROSÉ PÉTILLANT

Perles de Marie - Brut	75 cl	60.00 €
------------------------	-------	---------

## ROSÉ

Château Vaudois - Côtes de Provence - 2015	15 cl	8.00 €
	75 cl	39.00 €
	150 cl	75.00 €
	300 cl	173.00 €
	450 cl	270.00 €

Château Vaudois - Côtes de Provence - Cuvée Marie - 2012	75 cl	75.00 €
--	-------	---------

## BLANC

V de Vaudois - Vin de Pays des Maures - 2015	15 cl	7.00 €
	75 cl	35.00 €

Vaudois Prestige - Vin de Pays des Maures - Cuvée Christelle - Viognier - 2013	15 cl	14.00 €
	75 cl	63.00 €

## ROUGE

Château Vaudois - Côtes de Provence - 2014	75 cl	42.00 €
--	-------	---------

Vaudois Prestige - Vin de Pays des Maures - Cuvée Jonathan - 2013	15 cl	13.00 €
	75 cl	59.00 €

## VINS ROUGE

---

RHÔNE - Côte du Rhône - E.Guigal - 2011	75 cl	47.00 €
RHÔNE - Crozes Hermitage - E.Guigal - 2011	75 cl	51.00 €
RHÔNE - Côte-Rôtie - Brune & Blonde de GUIGAL - 2007	75 cl	95.00 €
BORDEAUX - Pessac - Les Hauts de Smith - 2011	75 cl	65.00 €
BORDEAUX - Margaux - Baron de Brane - 2008	75 cl	74.00 €
BORDEAUX - Lustrac - Château Clarke - 2007	75 cl	79.00 €

## LES TRÉSORS DU SOMMELIER

---

BORDEAUX - Pessac Leognan - La mission Haut Brion - 1996	75 cl	255.00 €
BORDEAUX - Saint Estephe - Château Haut-Marbuzet - 1997	75 cl	150.00 €
BORDEAUX - Saint Estephe - Cos d'estournel - 1987	75 cl	180.00 €
BORDEAUX - Saint Emilion Grand Cru - Château Ausone - 1985	75 cl	330.00 €
BORDEAUX - Pauillac - Lafite Rothschild - 2006	150 cl	1'950.00 €

## VINS BLANC

---

LOIRE - Poilly Fumé - Le Grand Plateau - 2014	75 cl	47.00 €
LOIRE - Sancerre - Comte Lafond - 2013	75 cl	49.00 €
BOURGOGNE - Chardonnay - Grand Ardèche Louis Latour - 2012	75 cl	51.00 €
BOURGOGNE - Hautes Côtes de nuit - Dames Huguettes - Domaine Faiveley - 2012	75 cl	58.00 €
BOURGOGNE - Chablis - Grand Regnard - 2013	75 cl	67.00 €
BOURGOGNE - Chablis - 1er Cru Fourchaume - 2013	75 cl	68.00 €
BOURGOGNE - Meursault - Louis Latour - Goutte d'or - 2009	75 cl	98.00 €

## VIN DU MONDE

---

### ROUGE

Castilla y León - Riscal 1860 - Marqués de Riscal - 2010 - Espagne	75 cl	52.00 €
Rupert & Rothschild - Classique - 2010- Afrique du sud	75 cl	50.00 €

## CHAMPAGNE

---

Taittinger - Brut	<i>15 cl</i>	14.00 €
	<i>75 cl</i>	75.00 €
	<i>150 cl</i>	160.00 €
Moët & Chandon - Brut Impérial	<i>75 cl</i>	85.00 €
	<i>150 cl</i>	175.00 €
Ruinart - Blanc de Blanc	<i>75 cl</i>	140.00 €
	<i>150 cl</i>	270.00 €
Laurent Perrier - Brut rosé	<i>75 cl</i>	155.00 €
Taittinger - Comtes de Champagne	<i>75 cl</i>	250.00 €
Moët & Chandon - Cuvée Dom Pérignon	<i>75 cl</i>	280.00 €

## **Eaux-Minérales / Natural Water**

---

Evian	<i>50 cl</i>	6.00 €
	<i>75 cl</i>	8.00 €
Badoit	<i>50 cl</i>	6.00 €
	<i>75 cl</i>	8.00 €
San Pellegrino	<i>50 cl</i>	6.00 €

## **Boissons chaudes / Hot Beverages**

---

Expresso / Décaféiné		3.50 €
Café allongé		4.50 €
Cappuccino		6.00 €
Thé ( <i>Sencha / Earl grey / Darjeeling / Fruits rouges / Vert menthe</i> )		6.00 €
Infusion ( <i>Tilleul / Verveine / Camomille</i> )		6.00 €