

Desserts







Glaces et sorbets artisanales <i>Selection of Ice cream and sorbet.</i> (Vanille, fraise, citron, chocolat, noix de coco, café). <i>(vanilla, strawberry, lemon, chocolate, coconuts and coffe).</i>	3€/BOULE
Pâtisserie maison de notre chef. <i>Homemade pastry selection.</i>	10€
Coupe d'ananas. <i>Pineapple Cup.</i>	12€
Café gourmand aux 3 mignardises by A'trego. <i>Gourmet coffee with 3 pieces of sweets.</i>	10€
Assiette de fromages du moment. <i>Cheese selection.</i>	10€

MENU ENFANT 14 €

Nuggets frites
ou
Penne, sauce tomate ou au beurre
+
1 boule de glace ou sorbet parmi nos parfums

**Prix net service compris.*

Les entrées

Velouté de Butternut à l'huile de truffe.  <i>Butternut Soup with truffle oil.</i>	14€
Burratina Fleur de lait et ses artichauts en déclinaison.  <i>Burratina « Fleur de Lait » with cooked and marinated artichokes.</i>	21€
Vitello Tonnato (sauce au thon).  <i>Slices of veal, tuna sauce.</i>	21€
Ceviché de daurade, avocat, oignon rouge et sa sauce au lait d'amande et piment.  <i>Ceviche of sea bream, avocado, red onion and almond milk sauce and chili pepper</i>	29€
Salade Caesar au poulet croustillant pané au corn flakes (sauce aux anchois). <i>Caesar salad with crispy chicken (anchovy sauce).</i>	18€
Tataki de thon au sésame, légumes à cru, sauce soja et gingembre.  <i>Tuna tataki breaded with crunchy vegetables, soy sauce and ginger.</i>	24€
Salade de poulpe tiède.  <i>Warm octopus salad.</i>	24€
Pizzetta à la truffe d'été. <i>Pizza with summer truffle.</i>	39€
½ Pizzetta à la truffe d'été. <i>Half Pizza with summer truffle</i>	20€



: plat sans gluten

Les pâtes et risotto

Spaghetti alle vongole de méditerranée (ail, persil). <i>Spaghetti with clams.</i>	24€
Gnocchi à la crème de truffe blanche et prosciutto fumé.	23€

Gnocchi with white truffle cream and smoked prosciutto.

Penne all arrabiatta (piment à part). 17€
Penne all arrabiatta.

Gratiné de ravioles de Romans au parmesan. 17€
Gratined "Ravioles de Romans" with parmesan.

Risotto Tallegio et Noisettes grillées 19€
Tallegio Risotto grilled hazelnuts.

Nos poissons

Filet de Loup cuit à l'unilatéral. 19€
Filet of sea bass.

Filet de daurade acqua pazza. 21€ (Tomates cerises, aromates, eau de mer, vin blanc).
Sea bream filet.

Dos de cabillaud au sel, légumes façon aioli en sauce safrané à l'ail. 27€
Cod filet with salt, aioli style vegetables with saffron sauce and garlic.

Demi Homard frais, coleslaw, Panisses provençales. 32€
Half Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.

Homard frais entier, coleslaw, Panisses provençales. 59€
Roasted fresh lobster, coleslaw, chick peas.

Turbot pour 2 personnes 1 kg. 79€
Turbot for 2 people and virgin sauce.

Pêche du jour. prix selon arrivage
Catch of the day.
Price depending on arrival

 : plat sans gluten

Nos viandes

Le Fabulous burger de bœuf Black Angus mûré, au four à bois. 19€
The « Fabulous » beef burger: dry age Black Angus (150 gr). cooked over a wood fire.

Confit de boeuf au vin rouge, purée de pommes de terre. 24€
Confit of beef with red wine and mashed potatoes.

Escalope de veau à la milanaise façon A'trego. 22€
Escalope Milanaise A'trego style.

Bavette de Bœuf wagyu Australie au four à bois. 36€
Wagyu beef steak Australia cooked over a wood fire.

Tagliata dans le filet de bœuf, au four à bois, roquette et parmesan. 36€
Beef tenderloin Tagliata cooked over a wood fire, rucola salad and parmesan cheese.

Blanc de volaille mariné au satay, au four à bois. 19€
Chicken breast marinated with sate cooked over a wood fire.

Pluma de cochon ibérique, au four à bois (250g). 26€
Iberian pluma cooked over a wood fire.

Entrecôte Angus Argentine, au four à bois. 39€
Entrecote cooked over a wood fire.

Pièce de viande sélection du chef, au four à bois. prix selon arrivage
Piece of beef cooked over a wood fire (Chef's selection).
Price depending on arrival

Nos Garnitures :

Salade verte. 4€
Green salad

Salade Mixte (mesclun, tomates, cebettes). 7€
Mix salad

Légumes du moment. 7€
Daily mixed vegetables.

Panisses Provençales. 8€
Chick peas fries.

Frites maison. 5€
French fries.

Purée de pommes de terre à la truffe. 11€
Home-made mashed potatoes fresh truffle.

Purée de pommes de terre nature. 6€
Home-made mashed potatoes.

 : plat sans gluten