



## ENTRÉES

### L'Assiette Lolo

Assiette de jambon de Parme tranché minute - tartare de tomates.

14€

### L'Assiette Jahde

Picanha de veau servie froide, jus aux fruits rouges au Première blanc.

15€

### L'Assiette Maé

Escabèche de sardines ou maquereaux, en fonction du marché, poires pochées à l'Atmosphère et sa sauce Ponzu.

14€

### L'Assiette Gabrielle (VG)

Palette multicolore de tomates et sa burrata.

13€

### L'Assiette Gaillon (V)

Consommé de tomates froid accompagné d'un caviar de courgette et tuile de parmesan.

14€

### L'Assiette Jules

Ceviche de dorade au « leche de tigre ».

15€

### L'Assiette Grenache (VG)

Falafel « à ma façon » - salade de saison, concombre, radis, tomates cerises - sauce aux poivrons rouges.

13€

### L'Assiette Marlow (V)

Seiches ou encornets avec son filet d'huile d'olive maturée du Domaine aux herbes de Provence et effilé de courgette citronné.

14€

## PLATS

### L'Assiette Monty

Côte de porc ibérique fumée - bohémienne, recette de famille, légumes de saison revenus à l'huile d'olive et cuits dans un coulis de tomates, puis réduits au four.

24€

### L'Assiette Rosalie

Pavé de thon mariné avec sa sauce crémeuse aux herbes accompagné d'un écrasé de pommes de terre.

26€

### L'Assiette Jeanne (VG)

Légumes du soleil et son accompagnement fraîcheur.

22€

## GRILLADERIE

Poissons ou viandes, grillés au feu de bois dans notre forge - assortiment de sauces « maison ».

> Consulter l'ardoise du jour, selon arrivage.

## ENFANTS

### L'Assiette Tancred (V)

Raviolis frais aux fromages, filet d'huile d'olive et copeaux de parmesan.

8€

## FROMAGES

### L'Assiette Jacques

Chèvre de Collobrières à déguster accompagné de 3 poivres et huile d'olive.

9€

### L'Assiette Philippe

Assiette de fromages affinés.

12€

V = Végétarien

VG = Vegan