




EMBARQUEMENTS

PAR OÙ COMMENCER - TO START

- FINE BOUCHE** 8€
Tarte fine façon Pissaladière, anchois, oignons, olives de Kalamata
Pissaladière-style tart with anchovies and Kalamata olives
- ŒUF MOLLO** 8€  
Œuf mollet, piperade de poivrons, tuile parmesan
Soft-boiled egg sweet pepper piperade with parmesan tuile
- HOUMOUS BASQUE** 8€ 
Houmous, falafel, pain pita, piment d'Espelette
Houmous, falafel, pita bread, scented with Espelette peppers

DESTINATIONS

LA SUITE - TO FOLLOW

- AL ÇAPOM** 18€  
Steak de saumon, huile sauce vierge, caponata
Salmon steak, virgin sauce and sauteed vegetables (caponata style)
- EL DORADO** 18€  
Filet de dorade, aubergines grillées, fêta, grenade, huile de fenouil
Sea bream fillet, grilled aubergine, feta cheese, pomegranate and fennel oil
- UN EFFET BOEUF*** 18€ 
Rumsteak, chimichurri au za'athar et frites
Rump steak za'athar spices chimichurri sauce and french fries
- LEGNOCCHI** 16€ 
Gnocchi aux légumes du soleil, parmesan
Gnocchi pasta with mediterranean vegetables, parmigiano cheese
- TATAR À L'ITALIENNE*** 18€
Tartare de bœuf préparé au pesto, parmesan et condiments
Beef tartare prepared with pesto and seasonings, parmigiano cheese
- GYROS POULET*** 18€
Poulet, pain pita, salade, tomates, oignons, sauce blanche, grenade et frites
Chicken pita bread sandwich, salad, tomatoes, onion, white sauce, pomegranate and french fries
- BURGER DI TATA*** 18€
Steak haché, Scarmoza, mayonnaise piquillos et frites
Beef burger, Scarmoza cheese, piquillos mayonnaise, french fries



ESCALE

EN VOL - IN FLIGHT

- PIZZA FROMAGGI** 14€ 
Quatre fromages (parmesan, gorgonzola, mozzarella, chèvre)
Four cheeses (parmigiano, gorgonzola, mozzarella and goat cheese)
- PIZZA SPIANATA** 14€
Spianata calabra, mozzarella
Spianata calabra (spicy cured sausage), mozzarella cheese
- PIZZA REINE** 14€
Champignons, jambon, mozzarella
Mushroom, ham, mozzarella cheese
- COCORICO** 18€
Salade, poulet, œuf mollet, parmesan, tomates, sauce moutarde à l'ancienne, croûtons
Chicken salad with soft boiled egg, parmesan, tomatoes old style, mustard sauce
- M. SEGUIN** 18€
Salade, chèvre, miel, bacon, tomates, thym
Honey glazed goat cheese salad with thyme bacon

ATTERRISSAGES

LE MEILLEUR POUR LA FIN - TO FINISH

- LA DOLCÉ VITA** 8€
Tiramisu au café
Coffee tiramisu
- LE CHOUX CHOU** 8€
Choux craquelin, crème pistache
Crunchy choux pastry, pistachio cream
- ET LES 40 VOLEURS** 8€
Baba au rhum, fruits exotiques
Rum baba, exotic fruits
- LA CRÈME DE LA CRÈME** 8€
Crème brûlée aux framboises
Raspberry crème brûlée
- 5 FRUITS ET...** 8€  
Salade de fruits de saison, sorbet verveine
Seasonal fruits salad with verbena ice cream

MENUS

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert** 23€
Starter + main course or Main course + dessert
- Entrée + Plat + Dessert** 29€
Starter + main course + dessert

MANGER COMME LE CHEF

EAT LIKE THE CHEF

Chaque jour, au gré des envies et du marché, des suggestions vous sont proposées suivant les produits, avec ou sans supplément sur les prix des menus.
Every day, depending on what's on the menu and what's from the market, we'll make suggestions based on the produce available, with or without a supplement on the menu prices.

SUR LE POUCE

DINNER ON THE GO


- La Planche Charcuterie - Cold cuts Board** 15€
- La Planche Fromage - Cheeses Board** 15€

MENU ENFANT

- Steak haché frites ou Fish and chips + Salade de fruits ou glace Boisson Soft au Choix** 12€
Beef patty french fries or Fish and chips + Fruits salad or ice cream Soft drink of your choice

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ADDITIONAL SIDES DISHES

- Frites, salade, gnocchi et poêlée de légumes** 4€
French-fries, salad, gnocchi and sauteed vegetables

 Sans Gluten / Gluten Free  Végétarien / Vegetarian

*Toutes nos viandes sont d'origine française 