

# Entrées

## Salade de foie de volaille en persillade – 11 €

Pickles d'oignons rouges

## Potage Du Barry – 9 €

Mascarpone & paprika

## Gravlax de maigre , coleslaw aneth – 12 €

Gin & agrumes

## Oeufs mayonnaise – 9 €

Mayonnaise Savora & jeunes pousses de roquette

# Menu Minot

13.90€

## Boisson

Sirop Monin

## Plat

Steak haché / Poulet crunchy / Poisson pané / Pâtes à la bolognaise

## Accompagnement

Riz basmati / Haricots verts / Frites / Pâtes

## Dessert

Glace 2 boules

# Plats

## Filet de loup – 26 €

Poêlée de champignons, grenailles confites & jus d'arêtes crémé au thé noir Assam Hattiali

## Coquelet confit aux épices orientales – 25 €

Fricassée de carottes, topinambours & choux-fleurs

## Brandade de cabillaud – 25 €

Pommes de terre & topinambours

## Tartiflette gourmande – 24 €

Mélange de jeunes pousses

# Classiques

## Tartare de bœuf 180gr – 21 €

Frites

## Salade César – 20 €

Poulet crunchy & bacon

## Rigatoni bolets & cèpes – 24 €

Copeaux de parmesan

## Bavette 180gr – 25 €

Frites, sauce bolets & cèpes

## Bacon cheese burger – 23 €

Frites & mayonnaise Savora

# Desserts

## Café gourmand – 13 €

## Crumble maison raisonnable – 10 €

## L'éclair Saint-Honoré – 12 €

## Coulant chocolat – 10 €



glace vanille macadamia

## Fromages régionaux – 13 €

Mesclun, huile d'ail confit & gressins

# Glaces & Sorbets

## 1 boule – 3 €

## 2 boules – 5 €

## 3 boules – 7 €

## Nos parfums :

Vanille, chocolat, café, fraise & citron vert

PRIX NETS TTC, TOUTES TAXES & SERVICE COMPRIS

ORIGINE DES VIANDES BOVINES AFFICHÉE AU RESTAURANT - POIDS INDIQUÉS AVANT CUISSON & PEUVENT VARIER DE +/- 10%  
LE REGISTRE DES ALLERGÈNES DE NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE - BE GREEN, DEMANDEZ VOTRE "DOGGY BAG"

**âté**  
TAURANT



**mag**  
BAR - RES



NOVOTEL MARSEILLE VIEUX PORT - 36 BD CHARLES LIVON 13007 MARSEILLE