




## Les Entrées - Starters


-  **Les sots-l'y-laissent: au bouillon d'ail doux, citron confit et olives noires** 15  
Chicken oyster: with sweet garlic broth, candied lemon and black olives
-  **Les légumes de Bruno Cayron: en galette de pois chiches, sauce bagnet et jeunes pousses** 14  
Bruno Cayron's vegetables: chickpeas galette, sauce bagnet and young shoots
-  **La Sardine: en escabèche et brulée, choux fleur en différentes textures, pignons et gelée marine** 16  
Sardine: in "Escabèche" and grilled, cauliflower in different textures, pine nuts and marine jelly

## Les Plats - Main Dishes

### Viandes - Meat

- L'Agneau: confit longuement en persillade et légumes du moment** 27  
Lamb: confit in persillade and vegetables of the moment
- Le Bœuf: longue tranche snackée, artichaut en tempura et condiments marins, panisse et jus d'une bordelaise** 30  
Beef: long snacked slice, artichoke in tempura, panisse and sea condiments, red wine and shallot juice
- Le Canard: cuit à basse température, cappelletti de cuisse aux brocolis, jus de canard à l'orange** 34  
Duck: cooked at low temperature, cappelletti of duck's legs with broccoli, orange duck sauce

### Poissons - Fish

- Le Saint Pierre: rôti au vert, betterave confite à la vanille et gnocchi à la noisette, vinaigrette de betterave** 27  
John Dory : roasted with dry herbs, confit beet with vanilla and hazelnut gnocchi, beet vinaigrette
- La Lotte: en cuisson douce, poireaux caramélisés et pamplemousse frais, coquillages, caviar de Provence râpé, jus de palourde** 33  
Monkfish: soft cooking, caramelized leeks and grapefruit, shells, grated Provence caviar, clam juice
-  **La pêche du jour: à la plancha, butternut, châtaigne confite, mandarine et jus de rôti** 30  
Catch of the day: "à la plancha", butternut, candied chestnut, tangerine and roast juice

## Nos formules Déjeuner - Lunch Menu

- Entrée du jour/ plat du jour OU plat du jour /dessert du jour 28  
Un verre de vin ou une bouteille d'eau de 50cl + café  
*Starter of the day/ main course of the day OR main course of the day /dessert of the day  
A glass of wine or a bottle of water of 50cl + coffee*

- Entrée du jour/ plat du jour /dessert du jour 35  
Un verre de vin ou une bouteille d'eau de 50cl + café  
*Starter of the day/ main course of the day / dessert of the day  
A glass of wine or a bottle of water of 50cl + coffee*

## Les Classiques - Classics

- Burger au cheddar, bleu ou tomme** 22  
Cheddar, blue cheese or tomme cheese Burger
- Le club sandwich poulet** 17  
Chicken club sandwich
- La salade César poulet jambon cru croustillant** 18  
Chicken Caesar salad with ham crisps
- Soupe du moment** 12  
Seasonal soup
- Risotto à la milanaise** 13  
Milanese risotto

## Les Desserts - Desserts

- Le Marron: ganache montée marron, chocolat lait « Jivara 40 % » confit et sorbet clémentine fraîche, tuile d'automne marron** 13  
Chestnut: chestnut ganache, confit milk chocolate "Jivara 40%" and fresh clementine sorbet, chestnut autumn tuile
- Le Chocolat : biscuit moelleux, ganache et crémeux chocolat Valrhona «Ilanka 63% ». Croustillant Fleur de sel, glace vanille sarrasin torréfié** 13  
Chocolat: soft biscuit, ganache and creamy chocolate Valrhona "Ilanka 63%". Crispy Fleur de sel, roasted buckwheat vanilla ice cream
- La Poire : crème vanille «Madagascar », poivre blanc « Phu Quoc » du Vietnam moulu au moment, poire williams pochée et caramélisée, glace yaourt, sauce miel de montagne, huile d'olive «Moulin de Castelas » A.O.P Vallée des baux de Provence** 13  
Pear: "Madagascar"vanilla cream, white pepper "Phu Quoc" from Vietnam ground at the moment, poached and caramelized Williams pear, yoghurt ice cream, mountain honey sauce, olive oil "Moulin de Castelas" A.O.P Valley of Baux de Provence
- Café ou thé gourmand** 11  
Coffee/ tea with gourmet mini pastries
- Assiette de fromages** 14  
*Camembert au lait cru, Roquefort AOP, Saint Marcelin AOP et Beaufort AOP*  
Cheese plate  
*Camembert with raw milk, Roquefort AOP, Saint Marcelin AOP and Beaufort AOP*

## Menu Dégustation- Tasting Menu 75€

*Le soir uniquement, boisson non incluse / For dinners only, drinks not included*

**Notre Chef Guillaume LEMELLE sélectionne les meilleurs plats de sa carte pour vous faire vivre un instant de pur plaisir en vous faisant découvrir ses créations**

*Our Chef Guillaume LEMELLE selects the best dishes of his menu to make you live a moment of pure pleasure by making you discover his creations*

Amuse Bouche + Entrée + poisson + viande + Prédessert + dessert + café ou thé  
*Amuse Bouche + fish + meat + pre-dessert + dessert + coffee or tea*

Le Comptoir  
des  
L'OS