

ENTRÉES EN BOCAUX

Linguines aux crevettes, chair de tourteau, fèves et crème d'avocat citronnée.....	9,00€
Houmous de pois chiches à la patate douce, légumes d'automne et pommes rôties.	9,00€
Madeleine de poulet à la féta et sa crème de yaourt ciboulette.....	9,00€
✿ Fine raviole au potimarron, lait infusé à la fleur d'oranger, velouté de potimarron, oranges en fraîcheur et oreillettes salées (<i>à l'assiette</i>).....	11,00€

GRANDES SALADES

Mezzé aux saveurs de méditerranée (houmous, focaccia grillée, caviar d'aubergines, panisses, beignet de sardines, guacamole d'avocat).....	17,00€
Ceviche de daurade royale au gingembre, fenouil, Granny Smith et betterave.....	16,00€
Salade de magret fumé, pousses d'épinards, butternut, châtaignes rôties, fromage fouetté, noisettes et vinaigrette au miel et thym.....	16,00€
Linguines aux crevettes, chair de tourteau, fèves et crème d'avocat citronnée	17,00€

PLATS

Plat du jour poisson.....	24,00€
Plat du jour viande.....	22,00€
Gardianne de taureau, crumble de châtaignes et gnocchi au parmesan.....	19,00€
Lotte gratinée à la crème d'écrevisse et langoustine pochée, riz de Camargue IGP Bio au safran.....	25,00€
✿ Pavé de maigre en viennoise au parmesan, coulis de persil au beurre noisette, pommes de terre fondantes au grenade et pignons de pin.....	26,00€
✿ Suprême de volaille, crème de thym, pommes de terre fondantes au grenade et pignons de pin.....	25,00€

DESSERTS

Dessert du moment.....	9,00€
Croquant noisettes, coeur de chocolat, fleur de sel et mousse caramélia.....	9,00€
Citron en deux façons et son crumble à l'olives.....	9,00€
Gros macaron chocolat et sa ganache légère au chocolat.....	9,00€
Café gourmand.....	9,00€
Salade de fruit fraîche du moment.....	8,50€
✿ Moelleux gourmand noisette, ganache légère myrtille, basilic et chouchou à l'ancienne.....	9,50€

MENU COLINE FAULQUIER ✿

Entrée, Plat et dessert 40,00€



COLINE FAULQUIER

Le Regards Café fête ses 10 ans en 2023. Cet anniversaire est l'opportunité de s'associer à la **Cheffe une étoile** Coline Faulquier pour créer de nouvelles recettes fines et colorées, spécialement pensées pour le lieu chargé d'histoire, d'art et de gastronomie.

La Cheffe met un point d'honneur à cuisiner des mets élaborés avec de bons produits frais provenant uniquement de Provence et du pourtour Méditerranéen, tout comme notre Chef Rémy Frimaudeau qui sélectionne rigoureusement ses producteurs afin d'avoir les meilleurs produits.

NOURRITURE DE L'ART (hors boissons) 🍴

Forfait entrée musée + entrée ou dessert et grande salade.....	29,70€ (au lieu de 34,50€)
Forfait entrée musée + entrée ou dessert et plat du jour.....	35,70€ (au lieu de 41,50€)
Forfait entrée musée + entrée, plat du jour et dessert.....	43,70€ (au lieu de 50,50€)

MENU ENFANT

Plat + dessert + boisson	16,00€
--------------------------------	--------



Regards Café

Ouvert du mardi au dimanche 10h00-17h00

Privatisation du restaurant en journée et en soirée
04 96 17 40 45