

ENTRÉES EN BOCAUX

Calamars cuisinés à la tomate et au romarin, poivrons confits.....	9,00€
Légumes du soleil marinés au thym citron et sa brousse au piment d'Espelette et herbes fraîches.....	9,00€
Artichauts vinaigrés et sa rilette de thon ciboulette.....	9,00€
✿ Fine raviole au potimarron, lait infusé à la fleur d'oranger, velouté de potimarron, oranges en fraîcheur et oreillettes salées (à l'assiette).....	11,00€

GRANDES SALADES

Mezzé	17,00€
Ceviche de bar aux framboises, oignons nouveaux, fèves et basilic.....	16,00€
Salade de conchiglioni au pesto à la menthe fraîche, féta, concombre et radis rose.....	16,00€
Mozzarella di bufflala, crumble aux olives, tomates, poivrons rôtis, roquette et jambon cru.....	17,00€

PLATS

Plat du jour Viande.....	22,00€
Plat du jour Poisson.....	24,00€
Risotto crémeux mascarpone aux asperges et poulet pesto de roquette.....	20,00€
Espadon mi-cuit au sésame sur riz sauvage, sauce vierge tomates et courgettes...	25,00€
✿ Pavé de maigre en viennoise au parmesan, coulis de persil au beurre noisette, pommes de terre fondantes aux grenades et pignons de pin.....	26,00€
✿ Suprême de volaille, crème de thym, pommes de terre fondantes aux grenades et pignons de pin.....	25,00€

DESSERTS

Dessert du moment.....	9,00€
Chocolat en mousse infusé à la fève tonka, crémeux dulcey et biscuit cacao.....	9,00€
Biscuit d'acquise, mousse à la fraise, cœur onctueux pistache.....	9,00€
Confit de framboises au basilic crème légère mascarpone vanillée et moelleux aux zestes de citrons.....	9,00€
Salade de fruits.....	8,00€
Café Gourmand	9,00€
✿ Moelleux gourmand noisette, ganache légère myrtille, basilic et chouchous 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.

MENU ENFANT

Plat + dessert + boisson (-12 ans)	16,00€
--	--------

STARTERS IN JARS

Vegetables marinated in lemon thyme with fresh herbs.....	9,00€
Fresh squid cooked with tomato and rosemary, candied peppers.....	9,00€
Vinegar artichoke and tuna rilette with chives.....	9,00€
✿ Fine pumpkin ravioli with orange blossom infused milk, pumpkin velouté, fresh oranges and salted auricles (on the plate).....	11,00€

LARGE SALADS

Mezze.....	17,00€
Sea bass ceviche with raspberry, new onions, beans and basil.....	16,00€
Conchiglioni salad with mint pesto, feta, cucumber and pink radish.....	16,00€
The bufala mozzarella and its crumble with olives, tomatoes and roasted peppers, raw ham arugula.....	17,00€

DISHES

Dish of the day meat.....	22,00€
Dish of the day fish.....	24,00€
Creamy mascarpone risotto with asparagus and arugula pesto chicken.....	20,00€
Semi-cooked sesame swordfish on wild rice, tomato and zucchini virgin sauce.....	25,00€
✿ Lean steak in viennese parmesan sauce, parsley coulis with hazelnut butter, potatoes with pomegranate and pine nuts.....	26,00€
✿ Supreme of chicken, cream of thyme, potatoes with pomegranate and pine nuts...	25,00€

DESSERTS

Dessert of the moment.....	9,00€
Chocolate mousse infused with tonka bean, creamy dulcify and cocoa biscuit.....	9,00€
Dacquoise biscuit, strawberry mousse, creamy pistachio center.....	9,00€
Raspberry confit with basil, light vanilla mascarpone cream and soft lemon zest.....	9,00€
Fruit salad.....	8,00€
Gourmet Coffee.....	9,00€
✿ Gourmet hazelnut cake, light blueberry ganache, basil and old-fashioned chouchou.....	9,50€

MENU COLINE FAULQUIER ✿

Starter, main course and dessert - 40,00€



COLINE FAULQUIER

Regards Café celebrates its 10th anniversary in 2023. This anniversary is an opportunity to join forces with one-star chef Coline Faulquier to create new fine and colorful recipes, specially designed for the place steeped in history, art and of gastronomy. The Chef makes it a point of honor to cook dishes prepared with good fresh products only from Provence and around the Mediterranean, just like our Chef Rémy Frimaudeau who rigorously selects his producers in order to have the best products.



Regards Café

Open Tuesday to
Sunday 10am-5pm

**Privatization of the
restaurant during the
day and evening**
04 96 17 40 45

CHILDREN'S MENU

Main course + dessert + drink(-12 years).....	16,00€
---	--------

The prices displayed are inclusive of taxes and service.