

## ENTRÉES

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€
 Salade croquante de petits pois, feta, croûtons et poitrine fumée, velouté froid de petits pois, menthe, crème légère au curry noir.....	11,00€

## GRANDES SALADES

Plateau de mezzé.....	17,00€
Ceviche de bar aux framboises, oignons nouveaux, fèves et basilic.....	16,00€
Salade de conchiglioni au pesto à la menthe fraîche, feta, concombre et radis rose.....	16,00€
Mozzarella di buffala, 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€
 Filet mignon de veau et panisses aux senteurs du sud (olive noire kalamata, piquillos, ciboulette, citron confit) et yaourt à la grecque aux herbes fraîches.....	26,00€
 Filet de loup et panisses aux senteurs du sud (olive noire kalamata, piquillos, ciboulette, citron confit) et yaourt à la grecque aux herbes fraîches.....	26,00€

## DESSERTS

Dessert du moment.....	9,00€
Chocolat en mousse infusée à la fève tonka, crémeux dulcèy et biscuit cacao.....	9,00€
Compotée d'abricot et thym, mousse infusée au miel, biscuit aux pignons de pin....	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€
 Panna cotta verveine, biscuit viennois croquant au poivre, fruits frais du moment en textures.....	9,50€

## MENU SIGNATURE 1 ÉTOILE



BY 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€
--	--------

Les prix affichés s'entendent taxes et service compris

Ouvert du mardi au dimanche 10h00-17h00

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

VOTRE AVIS



Regards Café