

Le Jardin de l'Orangerie

The Orangerie Garden

ENTRÉES | STARTERS

Salade Niçoise à la sériole marinée <i>Nicoise salad with marinated kingfish</i>		17 €
Grande salade niçoise / Large Nicoise salad	21 €	
Salade César traditionnelle à la volaille <i>Traditional Caesar salad with poultry</i>		18 €
Grande salade César / Large Cæsar salad	22 €	
Pâté en croûte Richelieu, pickles de légumes <i>Pâté en croûte Richelieu style, vegetable pickles</i>		22 €
Asperges Sauvageonnes de la maison Ferreint Emulsion à l'œuf et au parmesan, riz soufflé <i>Wild asparagus from our neighbor Ferreint farm</i> <i>Egg and parmesan emulsion, crispy rice</i>		22 €

PLATS | MAIN COURSES

Filet de daurade, sauce vierge <i>Sea bream fillet, virgin sauce</i>		27 €
Poulpe laqué à la tomate, Aioli <i>Tomato glazed octopus, Aioli</i>		28 €
Epaule d'agneau confite, jus au romarin <i>Confit lamb shoulder, rosemary juice</i>		25 €
Risotto d'épeautre de Sault, safran du Puy-Sainte-Réparate ✓ <i>Spelt wheat risotto from Sault, Puy-Sainte-Réparate saffron</i>		24 €

Nos plats sont servis sans garniture, faites votre choix d'une
parmi les suggestions de notre chef
*Our dishes are served without garnish, make your choice of one
among our chef's suggestions*

Fine ratatouille Provençale ✓ 🌾
Ratatouille « Provençale »

Légumes crus et cuits ✓ 🌾
Raw and cooked vegetables

Purée de pois chiches et cumin au sésame grillé
Mashed chickpeas with cumin and grilled sesame

Purée de pomme de terre au beurre noisette
« Beurre Noisette » mashed potatoes

Pour prolonger votre expérience, nous vous proposons les garnitures supplémentaires à 7€ l'une
In order to enhance your experience, choose additional garnishes for 7 € each

✓ : VEGETARIAN 🌾 : GLUTEN FREE





Prix nets - Boissons non comprises

Viandes de France . Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale.

Le Jardin de l'Orangerie

The Orangerie Garden

DESSERTS | *DESERTS*

Sélection de fromage de chez Lou Canesteou - Josiane Déal 		17 €
<i>Cheese selection from Lou Canesteou Fromagerie - Josiane Déal</i>		
Baba au gin, pamplemousse et crème au poivre de Timut		15 €
<i>Gin baba, grapefruit et Timut pepper cream</i>		
Crème brûlée à la lavande et au romarin		15 €
<i>Lavender and rosemary « Crème brûlée »</i>		
Tartelette au chocolat et cœur coulant caramel		15 €
<i>Chocolate tartlet with melting caramel heart</i>		
Agrumes de Provence, sorbet verveine et consommé safrané		15 €
<i>Citrus from Provence, verbena sherbet and saffron juice</i>		

LE MENU DU JARDIN DE L'ORANGERIE 45 €

THE ORANGERIE GARDEN MENU 45 €


Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main Course - Desert

A choisir dans la carte du Jardin de l'Orangerie
To choose in the menu list of The Orangerie Garden

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE 15CL

OUR WINE SELECTION BY THE GLASS

VINS ROSÉS | *ROSÉ WINES*

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2017/2018 	9 €
<i>Frais / Sec - 65% Merlot / 35% Caladoc</i>	
Domaine Rimoressq, Cru classé - 2016	13 €
<i>Puissant / Epicé - 45% Grenache Noir / 30% Cinsault / 15% Mourvèdre / 10% Syrah</i>	

VINS BLANCS | *WHITE WINES*

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2017/2018 	9 €
<i>Intense / Fruité - 65% Chardonnay / 35% Sauvignon</i>	
Domaine de la Ferme Blanche, Cassis AOP - 2017 	12 €
<i>Fruité / Généreux - 40% Marsanne / 20% Clairette / 20% Ugni Blanc / 20% Sauvignon</i>	

VINS ROUGES | *RED WINES*

IGP Bouches du Rhône, Domaine Fonscolombe - 2017/2018	9 €
<i>Rond /Frais - 60% Cabernet Sauvignon /30% Syrah / 10% Grenache Noir</i>	
Mas de la Dame, La Gourmande - 2018 	11 €
<i>Fruité /Epicé - 50% Syrah / 50% Grenache Noir</i>	

Prix nets - Boissons non comprises

Viandes de France . Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale.