

CARTE DU MIDI

Cette carte a été pensée par le chef Simon Pinault
These dishes have been thought by chef Simon Pinault

PARTIE BRUNCH - BRUNCH SELECTION

ŒUFS FERMIERS — FARM EGGS

15

Œufs brouillés *Scrambled eggs*

Omelette *Omelette*

Œufs durs *Hard boiled eggs*

Trois accompagnements au choix :

Saucisse de volaille, poitrine fumée, jambon blanc, fromage, champignons, herbes

Three sides of your choice

Poultry sausages, bacon, ham, cheese, mushrooms, herbs

ŒUFS BÉNÉDICTINE - EGGS BENEDICT

Jambon blanc *Ham* 20

Poitrine fumée *Bacon* 20

Saumon *Salmon* 22

PLAISIR DE LA PONCHE PLEASURE FROM LA PONCHE

Pancakes fruits rouges et sirop d'érable 18

Pancakes berries and maple syrup

Granola aux fruits rouges, yaourt Grec et miel de Provence 20

Granola berries, Greek yogurt honey

Toast avocat 18

Avocado toast

Toast saumon avocat 24

Salmon avocado toast

LES ENTRÉES ET PARTAGES

STARTERS AND SHARING

Panisses et sauce tartare <i>Panisses and tartar sauce</i>	14
Tarama et pain toasté <i>Tarama and toasted bread</i>	18
Falafels, sauce yaourt et tahini, parmesan <i>Falafel with yogurt and tahini sauce, parmesan</i>	26
Collection de tomates anciennes et burrata crémeuse <i>Heirloom tomato collection with creamy burrata</i>	28
Bol gourmand de boulgour, crudités et houmous <i>Gourmet bulgur bowl with raw vegetables and hummus</i>	28

PLAT - MAIN

Croque-monsieur, frites fraîches et salade d'herbes <i>Croque-Monsieur, fresh fries and herb salad</i>	30
Linguine au pesto frais et parmesan <i>Pesto linguine and parmigiano cheese</i>	32
Salade César au poulet croustillant Salade César aux gambas croustillantes +4€ <i>Crispy chicken Ceasar salad</i> <i>Crispy kingprawns Ceasar salad +4€</i>	34
Tartare de boeuf et frites fraîches à la provençale, Salade d'herbes <i>Beef tartare and fresh Provençal-style fries,</i> <i>Herb salad</i>	38
Ceviche de Sériole, pêche de vigne, vinaigre de sakura et fraîcheur d'aloë vera <i>Yellowtail ceviche, peach,</i> <i>sakura vinegar, and the freshness of aloe vera</i>	42
Pêche du jour grillée, déclinaison de légumes, sauce provençale La Ponche <i>Grilled catch of the day, selection of market vegetables,</i> <i>La Ponche Provençal sauce</i>	54

DESSERT - DESSERT

Délice de fruits rouges et crème glacée vanille <i>Mix berries selection with vanilla ice cream</i>	18
Meringue acidulée, fleurs du jardin de chez Pépé, sorbet herbacé et crème glacée vanille <i>Citrus meringue, flowers from Jardin de Pépé, basil and coriander sorbet, and vanilla ice cream</i>	20
Mousse tiède au chocolat, éclats de noisettes, crumble cacao et glace praliné <i>Warm chocolate mousse, hazelnut chips, cocoa crumble and praline ice cream</i>	20
Dessert glacé « La Ponche » <i>Iced delight «La Ponche»</i>	22

