

Formules

NOS FORMULES SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT
LE MIDI ET AVEC LES SUGGESTIONS DU JOUR

MENU ENFANT (JUSQU'À 11ANS) AVEC PLAT, GLACE EMKI POP & SIROP - 19€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 33€

ENTRÉE & PLAT & DESSERT - 42€

BIEN-ÊTRE : UN SOIN D'UNE HEURE AU SOFITEL SPA - PLAT & DESSERT - 140€



LES PLATS MARQUÉS D'UNE  SONT AUSSI DISPONIBLES DE 15H À 18H30

LES ENTRÉES

-  QUATUOR D'AMUSETTES À PARTAGER
TAPENADE, HOUMOUS, PICKLES DE LÉGUMES, PANISSES - 15€
- CARPACCIO DE POULPE
AROMATES, CONDIMENTS, PIGNONS - 23€
-  SAUMON MARINÉ GRAVLAX PAR NOS SOINS
FROMAGE BLANC BATTU AUX CÂPRES ET AUX HERBES - 19€
-  ROSACE DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA DI BUFALA
HUILE D'OLIVE, BASILIC - EN PLAT AVEC BURRATA ENTIÈRE : 24€ - EN ENTRÉE AVEC 1/2 BURRATA : 19€
- POKE BOWL AUX FRUITS ET LÉGUMES DE L'ÉTÉ
VINAIGRETTE AU CITRON, BAIE DE GOJI - 18€

LES PLATS

-  BURGER DE BŒUF LIMOUSIN (180G)
BACON, CHEDDAR, SAUCE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ, FRITES
MAISON - 26€
- CROQUE-MONSIEUR AUX TRUFFES D'ÉTÉ
JAMBON AU TORCHON, CRÈME DE GRUYÈRE, JEUNES
POUSSES - 24€
-  SALADE CAESAR AU SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER
CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CERISES,
VINAIGRETTE CAESAR - 22€
- PENNE SANS GLUTEN
SUPIONS À LA MODE D'ALLAUCH - 30€
- TRAVERS DE THON ROUGE
RISOTTO CROUSTILLANT MARSEILLAIS, SAUCE CHILI - 28€
- CHÂTEAU FILET DE BŒUF (180G)
SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON - 32€

LES DESSERTS

-  PLANCHE DE FROMAGES DE L'ALTA CIMA
MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS - 15€
-  MÊLÉE DE FRAISES & FRAMBOISES
COULIS, CRÈME CHANTILLY - 12€
- BROWNIE AU CHOCOLAT AMER
GINGEMBRE CONFIT, POT DE GLACE AU CAMEL SALÉ - 12€
-  BÂTONNET GLACÉ EMKI POP
MACARON, FRUITS FRAIS - 9€
-  CAFÉ / LIQUEUR GOURMAND DE L'ÉTÉ - 11€ / 17€

BOISSONS COUPS DE COEUR

PASTIS 4cl

CRISTAL, MARSEILLE - 6€

RICARD, MARSEILLE - 6€

PASTIS 51, MARSEILLE - 6€

CASANIS, MARSEILLE - 6€

MANGUIN, AVIGNON - 7€

CHÂTEAU DES CREISSAUDS MILLÉSIMÉ,
AUBAGNE - 10€

ROSÉS DE PROVENCE
(VERRE 15CL / BOUTEILLE 75CL)

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
CHÂTEAU LA COSTE SÉLECTION AB - 9€ / 40€

IGP MÉDITERRANÉE
LE WILD AB - 9€ / 38€

CÔTES DE PROVENCE
CHÂTEAU COUSSIN - 10€ / 50€

IGP MÉDITERRANÉE
LE ROSÉ DE « S » - 35€

CÔTES DE PROVENCE
LA VIE EN ROSE, DOMAINE ROUBINE - 35€

CÔTES DE PROVENCE
CHÂTEAU DE MIRAVAL - 11€ / 55€

BANDOL
DOMAINE OTT - 78€

UNE CRÉATION DE DOMINIQUE FRÉRARD, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine des viandes : France. Nos fruits et légumes sont issus de l'Agriculture Biologique.
Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Formulas of the day

OUR MENUS ARE ONLY AVAILABLE FOR LUNCH
ACCORDING TO THE DAILY SUGGESTIONS

CHILD MENU (UNTIL 11YO) : MAIN COURSE, EMKI POP ICE CREAM AND FRUIT SIRUP - 19€

STARTER AND MAIN COURSE, OR MAIN COURSE AND DESSERT - 33€

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT - 42€

WELL BEING : 1 RELAXING CARE 1H - MAIN COURSE & DESSERT - 140€



ITEMS MARKED WITH  ARE ALSO AVAILABLE FROM 2:30PM TO 6:00PM

STARTERS



FOUR LITTLE STARTERS

TAPENADE, HUMUS, VEGETABLE PICKLES, PANISSE - 15€

OCTOPUS CARPACCIO

HERBS, CONDIMENTS, PINENUTS - 23€



GRAVLAX SALMON

COTTAGE CHEESE DRESSING WITH CAPERS AND LEMON - 19€



HEIRLOOM TOMATOES, BURRATA DI BUFALA

OLIVE OIL AND BASIL - **STARTER WITH HALF BURRATA : 19€ - MAIN COURSE WITH WHOLE BURRATA : 24€**

SUMMER VEGETABLES AND FRUITS POKE BOWL

LEMON VINAIGRETTE, GOKI BERRIES - 18€

MAIN COURSES



LIMOUSIN HAMBURGER (180G)

BACON, CHEDDAR, CARAMELIZED ONION SAUCE,
HOMEMADE FRENCH FRIES - 26€

CROQUE-MONSIEUR SUMMER TRUFFLES

OLD STYLE COOKED HAM, GRUYERE DOUBLE CREAM,
SALAD - 24€



CAESAR SALAD, CHICKEN BREAST

CROUTONS, PARMESAN SHAVINGS, CHERRY TOMATOES,
CAESAR DRESSING - 22€

GLUTEN FREE PENNE

CUTTLEFISH, ALLAUCH STYLE - 30€

RED TUNA

CRUSTY RISOTTO FROM MARSEILLE,
CHILI SAUCE - 28€

BEEF «CHÂTEAU FILET» (180G)

BÉARNAISE SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES - 32€



SELECTION OF CHEESE FROM ALTA CIMA

YOUNG SALAD - 15€



STRAWBERRIES AND RASPBERRIES MIX

COULIS, WHIPPED CREAM - 12€

BITTER CHOCOLATE BROWNIE

CANDIED GINGER, SALTED CARAMEL ICE CREAM - 12€



EMKI POP POPSICLES

MACAROON, FRESH FRUITS - 9€



SUMMER GOURMET COFFEE / LIQUEUR - 11€ / 17€

DRINKS OUR FAVORITES

PASTIS 4cl

CRISTAL, MARSEILLE - 6€

RICARD, MARSEILLE - 6€

PASTIS 51, MARSEILLE - 6€

CASANIS, MARSEILLE - 6€

MANGUIN, AVIGNON - 7€

CHÂTEAU DES CREISSAUDS MILLÉSIMÉ,
AUBAGNE - 10€

ROSÉS DE PROVENCE

(VERRE 15CL / BOUTEILLE 75CL)

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE SÉLECTION AB - 9€ / 40€

IGP MÉDITERRANÉE

LE WILD AB - 9€ / 38€

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU COUSSIN - 10€ / 50€

IGP MÉDITERRANÉE

LE ROSÉ DE « S » - 35€

CÔTES DE PROVENCE

LA VIE EN ROSE, DOMAINE ROUBINE - 35€

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DE MIRAVAL - 11€ / 55€

BANDOL

DOMAINE OTT - 78€

CREATION OF DOMINIQUE FRÉRARD. MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE

Net price including VAT in euros, all taxes and service included - Origin of the meat: France.

The register of notifiable allergens contained in our dishes is available at your request. Our fruits and vegetables are from Organic Farming.

DESSERTS

Boissons.

CHAMPAGNE

BRUT

	LA COUPE - 15CL	LA BOUTEILLE - 75CL
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE	22€	115€
DEUTZ BRUT		130€
ROSÉ		
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	27€	180€
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ		170€
EXCEPTION		
LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE		230€
DOM PERIGNON		380€

VINS

BLANCS

	LE VERRE - 15CL	LA BOUTEILLE - 75CL
RHÔNE, COSTIÈRES DE NÎMES - CHÂTEAU BEAUBOIS EXPRESSION AB		35€
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - CHÂTEAU LA COSTE SÉLECTION AB	9€	40€
BOURGOGNE - CHABLIS CHARLES BROCARD	10€	45€
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU COUSSIN	10€	45€
CASSIS - DONA TIGANA AB		45€
LOIRE - SANCERRE, DOMAINE BOURGEOIS		65€
ROUGES		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - CHÂTEAU LA COSTE SÉLECTION AB	9€	40€
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU COUSSIN	10€	45€
CROZES-HERMITAGES DOMAINE DES ENTREFAUX	11€	50€
BANDOL CHÂTEAU PIBARNON		68€
RHÔNE - CHÂTEAUNEUF DU PAPE - CHAPOUTIER, LA BERNARDINE		75€

BIÈRES

HEINEKEN - 25 CL - 6€

HEINEKEN - 50 CL - 11€

BIÈRE EN BOUTEILLE - 33 CL - 8€
EDELWEISS, AFFLIGEM, CORONA

APÉRITIFS - 7€

MARTINI ROSSO - BIANCO - ROSÉ

CAMPARI

APÉROL

COCKTAILS - 17€

COCKTAIL DE FRUITS SUR MESURE

ROSSINI
PROSECCO, JUS DE FRAISE

BELLINI
PROSECCO, JUS DE PÊCHE

APEROL SPRITZ
APEROL, PROSECCO, PERRIER

MOJITO
RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE, SUCRE DE CANNE,
CITRON VERT, SODA, ANGOSTURA BITTER

APÉRITIFS & COCKTAILS

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Eau potable gratuite sur demande.

VAT net price including taxes and services. Excessive drinking is dangerous for the health, drink with moderation.
Free drinking water on request.

Boissons.

SOFTS

EAUX

EVIAN, BADOIT - 50 CL - 6€

EVIAN, BADOIT - 1 L - 8€

OREZZA - 1 L - 11€

SOFTS

JUS DE FRUITS - 25 CL - 6€

ORANGE

ANANAS

FRAISE

PAMPLEMOUSSE

POMME

TOMATE

THÉ GLACÉ MAISON - 10€

JUS DE FRUITS PRESSÉS - 10€

COCKTAIL SANS ALCOOL - 10€

SODA - 7€

COCA-COLA CLASSIQUE OU ZÉRO, SPRITE - 33CL

BITTER SAN PELLEGRINO - 10 CL

SCHWEPPES INDIAN TONIC OU ORANGINA - 25 CL

FUZETEA 25CL

SPIRITUEUX

GIN - 4CL

BOMBAY SAPPHIRE (ANGLETERRE) - 15€

JUILLET (AUBAGNE) - 17€

COGNAC 4CL

RÉMY MARTIN « VSOP » - 14€

LIQUEURS 7CL - 9€

BAILEYS

GET 27

LIMONCELLO

AMARETTO

WHISKIES 4CL

TALISKER 10 ANS (ECOSSE) - 12€

CHIVAS 12 ANS (ECOSSE) - 14€

HIBIKI HARMONY (JAPON) - 19€

RHUM 4CL

DON PAPA 7 ANS (PHILIPPINES) - 12€

HAVANA CLUB 3 ANS (CUBA) - 12€

VODKA 4CL

SMIRNOFF (RUSSIE) - 10€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

EXPRESSO - 5€

LATTE - 7€

CAPPUCCINO - 7€

DOUBLE EXPRESSO - 6€

CAFÉ FRAPPÉ - 9€

CAFÉ VIENNOIS - 9€

SÉLECTION DE THÉS - 8€

CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD - 7€

CHOCOLAT VIENNOIS - 9€

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Eau potable gratuite sur demande.

VAT net price including taxes and services. Excessive drinking is dangerous for the health, drink with moderation.

Free drinking water on request.