

LA PETITE ARDOISE DU CHEF

LE SALÉ

CAIUS JULIUS CAESAR Volaille fermière. Romaine en salade, poitrine de porc fumé grillée	18 €
ANCHOIADE En tradition avec ses légumes	9 €
LES TOMATES ANCIENNES EN CARPACCIO Burrata comme on l'aime, pesto et fleur de sel de Camargue	16 €
L'ARDOISE EXQUISE 100 g de jambon Jabugo de Bellota 100% Iberico Cinco Jotas, Pan con tomates	30 €
LA PLANCHE DE FROMAGE Chutney et tartines	20 €
LE GASPACHO Pain toasté frotté à l'ail le jambon de pays	14 €
BENVENGUDO, LE CLUB Volaille fermière, brousse relevée au piment d'Espelette, basilic, tomate, roquette, avocat, œuf coulant	22 €
BENVENGUDO, LE BURGER Bœuf de taureau camarguais, oignon rouge confit, pointes de romaine, tomates, comté et poitrine de porc fumé grillé	24 €
PÂTES ARTISANALES Napolitaine, une sauce très parfumée Ou Pistou, aux accents d'ici Ou Bolognaise, à ma façon	19 €

LE SUCRÉ

LES FRUITS DE L'INSTANT AU NATUREL	11 €
LE COULANT CHAUD Chocolat noir 70% de cacao et sorbet menthe fraîche	14 €
LES CRÊPES La vrai sauce au chocolat, légère Chantilly	12 €
GLACES ET SORBETS Doux, frais, acidulé	11 €

ACCORDS METS VINS

L'ARDOISE EXQUISE 100 g de jambon Jabugo de Bellota 100% Iberico Cinco Jotas, Pan con tomates 2 Verres de rouge Château d'Estoublon	46 €
LA PLANCHE DE FROMAGE Chutney et tartines 2 Verres de rouge Château d'Estoublon	36 €
L'ARDOISE, EXQUISE CHARCUTERIE 100 g de jambon Jabugo de Bellota 100% Iberico Cinco Jotas, Pan con tomates 2 Verres de Champagne Billecart-Salmon	59 €