

BONJOUR

BIENVENUE AU RESTAURANT DE LA COSMÉTIQUE

Nous vous accueillons tous les jours du lundi au vendredi à partir de 8h00 pour le café du matin.
Et, de 12h00 à 14h30, pour le déjeuner.

Retrouvez chaque jour une nouvelle formule,
ainsi que nos suggestions à l'ardoise.

Et bien entendu, notre carte de saison,
de produits frais, cuisinés chaque jour,
par notre chef Vincent Poëtte.

FORMULE “DU JOUR” À L'ARDOISE

Entrée & plat	24 €
Plat & dessert	24 €
Entrée, plat & dessert	29 €

SI VOUS SOUHAITEZ :

- Commander à emporter
- Organiser une réunion “plateaux repas”
- Prévoir un évènement chez nous

*Veuillez nous contacter
au : 06 80 84 51 62*

DÉJEUNER

Restaurant
de la
COSMÉTIQUE
PAR VINCENT POËTTE

ENTRÉES OU "À PARTAGER"

Les panisses de l'estaque	5 €
Oeufs mimosa poutargue	8 €
Poêlée d'encornets en persillade	9 €
Asperges rôties, vinaigrette, chorizo, poivrons rouges, parmesan, et roquette	10 €
Saumon gravelax maison, blinis, crème de citron	12 €

VIANDES

Tartare de boeuf au couteau <i>À la française, 180g.</i>	20 €
Magret de canard rôti <i>Sauce rouge aux poivrons et paprika fumé.</i>	28 €
Le burger <i>Steack haché (180g), cheddar, sucrine, oignons confits, sauce barbecue, tomates.</i>	22 €
Entrecôte origine France 350g <i>Sauce béarnaise maison.</i>	29 €
Escalope de veau milanaise <i>Tomates cerises, burrata, basilic.</i>	26 €
Suprême de volaille fermier rôti <i>Olives, tomates, basilic, citron.</i>	22 €

PÂTES

Gnocchis maison <i>Crème d'asperges, asperges poêlées, chorizo grillé, parmesan.</i>	19 €
Tagliatelles fraîches <i>Paleron braisé façon bolognaise, pesto basilic et parmesan.</i>	22 €

SALADES

Salade Caesar <i>Poulet pané, oeuf poché, lard, sucrine, anchois, parmesan, croûtons.</i>	19 €
Salade Détox <i>Pamplemousse, avocat, mesclun, cébette, saumon gravelax.</i>	20 €

POISSONS

Tartare de thon <i>Passion et citron vert</i>	22 €
Pavé de saumon grillé <i>Sauce chimichuri</i>	22 €
Pavé de thon snacké <i>Sauce tzatziki</i>	26 €
Filet de daurade gratiné à l'aïoli	24 €

ACCOMPAGNEMENTS VIANDES ET POISSONS AU CHOIX

Frites
Haricots verts à l'ail et au persil
Ratatouille paysanne
Riz pilaf
Salade verte, vinaigrette à l'ail

TRINQUER

APÉRITIFS

Pastis 2cl	3 €
Ricard 2cl	3 €
Martini blanc ou rouge 6cl	5 €
Kir	4,5 €
Américano 6cl	6 €
Gin Tonic	8 €

COCKTAILS

Mojito 20cl	10 €
Spritz 20 cl	10 €

BOISSONS FRAICHES

Vittel 1l	4 €
Perrier 33cl	4 €
San Pellegrino 1l	5 €
Softs <i>Coca-cola, Coca-Zéro, Schweppes agrumes, Orangina</i>	4€
Jus Pago <i>(Abricot, tomate, pomme, ACE)</i>	4 €
Sirop à l'eau	2 €

BIÈRES

	25cl/ 50cl
Pression 1664	4 €/9,5 €
Blanche	5 €/7,5 €
Piétra Blonde	6,5 €
1664 sans alcool	5,5 €

SELECTION VIN BLANC

75cl/ 12cl

AOC Luberon Domaine Sylvain Morey, cuvée Panorama blanc	38 €/9 €
AOC Côtes de Provence Domaine Gavoty, cuvée Grand Classique Blanc	29 €/7 €
AOC Chablis Domaine Dauvissat, cuvée St Pierre	44 €/12 €
AOC Bandol Domaine Bastide Blanche	49 €/12 €
Vin de France Allez Zou à la cave façon Phanette	31 €/8 €

SÉLECTION VIN ROSÉ

75cl/ 12cl

AOC Château de Beupré, cuvée le château	32 €/8 €
AOC Côtes de Provence Domaine Gavoty, cuvée Grand Classique	28 €/7 €
AOC Coteaux d'Aix en Provence Domaine les Béates, cuvée Béatines	25 €/6 €
AOC Bandol Domaine Bastide Blanche	48 €/12 €

SELECTION VIN ROUGE

75cl/ 12cl

AOC Coteaux d'Aix en Provence, Domaine les Béates cuvée Béatines	26 €/6 €
AOC Luberon Domaine Sylvain Morey, cuvée Panorama	38 €/8 €
AOC Côtes du Rhône Villages La Nerthe, cuvée Les Cassagnes	42 €/9 €
AOC Crozes Hermitage domaine de la ville, cuvée Inspiration	48 €/12 €
AOC Châteauneuf du Pape Château la Nerthe	80 €
Vin de France Cool de source facon Phanette	31 €/8 €

CHAMPAGNE

75cl/ 12cl

Champagne Denis Salomon Histoire de Famille	80 €/12 €
---	-----------

FINIR EN BEAUTÉ

CAFÉS GOURMANDS

Café et sa madeleine maison 4 €

Café gourmand 9 €

*Selon l'inspiration du chef,
assortiment de 3 gourmandises*

DESSERTS

Mousse au chocolat 7 €

Baba au rhum 8 €

Assiette de fruits de saison 7 €

Profiterole géante 8 €

Crème renversée de mamie 7 €

Dessert du jour 6 €

Boule de glace maison 2 €

Demandez les parfums du jour

Assiette de fromages affinés 7 €

DIGESTIFS

Get 27 6cl 10 €

Limoncello 6cl 12 €

Armagnac 6cl 12 €

Poire William Branat 4cl 12 €

BOISSONS CHAUDES

Café espresso, déca, noisette 2 €

Grand crème 3,50 €

Allongé 2,50 €

Double espresso 3,50 €

Capuccino 4 €

Selection de thés 4 €

Vert, menthe, earl grey, fruits rouge, infusion

CHAMPAGNE

Champagne Denis Salomon 80 €/12 € (la coupe)
histoire de famille