

# Le '13' : à table !



Réservez la veille avant 19h  
Toutes saisons

## Les pieds ..dans le plat

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Pissaladière
- Tautènes farcis  
(Nom provençal des calmars)
- Pommes vapeur
- Fromages de la région
- Salade verte
- Vin rosé de Provence
- Crumble aux fruits de saison  
caramélisé au miel de Provence
- Café

# Le '13' : à table !



Réservez la veille avant 19h  
Toutes saisons

## Un air de Camargue

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Flan de courgettes (ou légumes de saison) au parmesan
- Gardiane de taureau bio Camarguaise
- Riz de Camargue
- Fromages de la région
- Salade verte
- Vin rosé de Provence
- Fiadone
- Café

# Le '13' : à table !



Réservation la veille avant 19h  
Mai juin Juillet aout septembre

## Du soleil dans l'assiette

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Tarte tatin tomates au basilic et chèvre de Provence
- Fricassée de poulet Provençale
- Ratatouille
- Fromages de la région
- Salade verte
- Vin rosé de Provence
- Fruits d'été rôtis au romarin et faisselle au caramel de lavande
- Café

# Le '13' : à table !



Réservation la veille avant 19h  
Mai juin Juillet aout septembre

## Un soir en provence..

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Soupe au pistou
- Saucisses « provençales » grillées
- Tomates à la provençale
- Fromages de la région
- Salade verte
- Tarte aux fruits de saison
- Vin rosé de Provence
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)

Réservez la veille avant 19h  
Toutes saisons

# Le "13" : à table !



# Un aïoli..bien d'ici !

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Grand Aïoli de chez nous
- Salade verte (à l'ail..)
- Fromages de la région
- Glaces ou fruits saison
- Vin rosé de Provence
- Café



Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)

Réservation la veille avant 19h  
Juillet Aout Septembre Octobre

# Le '13' : à table !



# Un brin du sud...

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Melon de « Cavaillon » et jambon cru
- Saucisse du Ventoux grillée au barbecue
- Aubergines à la parmesane  
(Aubergines grillées, sauce tomate au basilic, parmesan)
- Fromages de la région
- Tiramisu
- Vin rosé de Provence
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)

# Le '13' : à table !



Réservation la veille avant 19h  
Toutes saisons

# Délices de Méditerranée

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Soupe de poisson (de roche) avec croûtons et rouille
- Poissons grillés
- Riz sauce citron-anis
- Salade verte
- Vin rosé de Provence
- Glaces ou fruits de saison
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)

# Le '13' : à table !



Sur commande uniquement Minimum 6 personnes  
Toutes saisons

## LA bouillabaisse

*comme vous ne l'avez jamais mangée*

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades, caviar d'aubergine et poivron grillés maison
- Bouillabaisse (soupe de roche)
  - Saint pierre
  - Vive
  - Rascasse
  - Fielas (plus connu sous le nom de congre)
  - Gallinette (plus connue sous le nom de rouget grondin)
  - Baudroie (plus connue sous le nom de lotte)
  - Pommes de terre safranées
  - Croûtons
  - Rouille
- Salade verte, fromages
- Vin blanc de Provence
- Glaces
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)



# Le '13' : à table !



Réservez la veille avant 19h  
Toutes saisons

# Des fruits ...de mer..

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Salade de la mer  
(Mesclun, crevettes, saumon fumé, avocat, pamplemousse, aneth, citron)
- Pâtes aux clovisses (coquillage provençal plus connu sous le nom de palourde)
- Fromages de la région
- Crème brûlée au romarin
- Vin rosé de Provence
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)

Réservez la veille avant 19h  
Toutes saisons

# Arômes de Provence

## Le '13' : à table !



- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Salade chèvre chaud
- Côtelettes ou saucisses du Ventoux grillées
- Pâtes au pistou
- Fromages de la région
- Salade verte
- Crème brûlée à lavande
- Vin rosé de Provence
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)

# Le '13' : à table !



Réservation la veille avant 19h  
Juin Juillet aout septembre

## Saveurs du midi

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Melon de cavaillon et jambon cru
- Petits farcis provençaux
- Fromages de la région
- Salade de fruits
- Vin rosé de Provence
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)

# Le '13' : à table !



Réservation la veille avant 19h  
Toutes saisons

# Senteurs des collines

- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Salade chèvre chaud
- Lapin « paquets » à la Provençale (roulé dans le lard et le thym, arrosé d'huile d'olive sur un lit de tomates et oignons)
- Ratatouille ou riz pilaf (selon saison)
- Fromages de la région
- Tourte à la Frangipane
- Vin rosé de Provence
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées

Réservation la veille avant 19h  
Toutes saisons

# Le '13' : à table !

## Extreme sud



- Apéritif ou kir provençal
- Tapenades maison
- Chiffonnade jambon cru et melon de Cavaillon (ou salade composée selon saison)
- Lasagnes à la brousse
- Fromages de la région
- Salade verte
- Nougat glacé
- Vin rosé de Provence
- Café

Ne pas oublier un vêtement chaud (sweat et pantalon) car les soirées sont fraîches (village le plus haut des Bouches du Rhône après Mimet)

# Repas snack



- Quiche épaisse aux légumes
- Crudités et salade
- Toast grillé fromage de chèvre
- Panacotta coulis de fruits
- Pichet de vin rosé de Provence
- Café, infusions