

LA TERRASSE DE LA TOUR

Boris Diano, Chef de cuisine vous propose / *Boris Diano, Head Chef, suggests you :*

LE MARCHÉ AUX SALADES / FRESH SALADS

- Salade fraîcheur, tartine printanière de chèvre frais, œuf mollet et condiment au vert **18.00 €**
Fresh salad, sprint tartine with goat cheese, calf egg, green condiments
- Salade Caesar: poulet rôti, cœur de Romaine, croutons, sauce aux anchois **17.00 €**
Caesar salad with roasted chicken, Roman green salad, anchovy sauce
- Gambas à la plancha, salade croquante, vinaigrette thaï, cacahuète, jeunes pousses de soja **21.00 €**
Grilled gambas, crunchy salad, thaï sauce, peanuts, soya
- Coquilles de Noix de Saint Jacques rôties au beurre d'agrumes, mesclun de jeunes pousses **19.00 €**
Roasted Scallops with citrus fruit butter, green salad
- Poke bowl: saumon, mangue, fruit de la passion, concombre, avocat et florilège de céréales **19.00 €**
Poke bowl: salmon, mango, passion fruits, cucumber, avocado and cereals

NOS VEGETARIENS / THE VEGETARIANS

- Buddha bowl: choux kale, haricot vert, grenade, coriandre, féta et pois chiche **17.00 €**
Buddha bowl: kale cabbage, green beans, granada, coriander, feta and chickpeas
- Vegie Burger Tofu-Coco-Curry, frites et mesclun **19.00 €**
Vegetarian Burger Tofu-cocnut-curryf french fries & green salad

Prix nets / Net prices

UN PLAT SELON VOS ENVIES / ON THE GRILL

1 plat + mesclun + 2 accompagnements / 1 main course + green salad +2 side orders

- Suggestion du Jour **21.00 €**
Today's special
Consulter l'ardoise
Refer to the board
- Petites seiches à la plancha, pesto rosso **21.00 €**
Small cuttlefish « a la plancha », pesto rosso
- Noix d'entrecôte de bœuf 230g, beurre Maître d'Hôtel **23.00 €**
Roasted rib steak, parsley's butter
- Filet de dorade royale rôti sous le grill **21.00 €**
Sea Bream filet under the grill
- Pavé de thon à la plancha **24.00 €**
Tuna steak « à la plancha »
- Le tartare de bœuf préparé par nos soins, cru ou cuit **19.00 €**
Home made beef tartar, raw or pan fried

+ LES ACCOMPAGNEMENTS / SIDE ORDERS

Légumes de saison
Mixed seasonal vegetables

Frites
French fries

Ratatouille
Ratatouille

Linguini au pistou
linguini pasta with pesto

NOS SNACKING

- Le club BLT: bacon, laitue et tomates. frites et mesclun **16.00 €**
Classic BLT : bacon, lettuce and tomatoes
- Le club saumon gravelax, frites et mesclun **17.00 €**
Gravelax Salmon club sandwich, french fries & green salad
- Le club bœuf tartare, cru ou cuit, frites et mesclun **19.00 €**
Home made beef tartar, raw or pan fried, french fries & green salad
- Le Cheeseburger de la Terrasse: steak de bœuf, fromage, mesclun, tomates, cornichons, oignons, frites et mesclun **19.00 €**
Cheeseburger: beef steak, cheese, green salad, tomatoes, pickles, onions and French fries
- Wraps Roll : Thon ô herbes, frites et mesclun **17.00 €**
Tuna Wraps roll and herbs, french fries & green salad

Prix nets / Net prices

LES DOUCEURS / DESSERTS

- Sélection de glaces et sorbets à composer selon votre goût (prix par boule) <i>Our ice cream and sorbet selection (price by scoop)</i>	2.50 €
- Suggestion du Jour <i>Today's special</i>	Consulter l'ardoise <i>Refer to the board</i> 7.00 €
- Tiramisu Fraise <i>Strawberries Tiramisu</i>	7.00 €
- Café et Chocolat façon Cappuccino <i>Coffee and Chocolate as a Cappuccino</i>	7.00 €
- Melon et framboises en agar-agar, verveine, citronnelle, crème mascarpone <i>Melon and raspberries, agar-agar, lemongrass verbera, mascarpone cream</i>	7.00 € 8.00 €
- Fromage de chèvre de Montaiguet, ferme « Lou Miss », Aix en Provence <i>Goat cheese from « Lou Miss » farm, Aix en Provence</i>	
- Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	7.00 €

BOISSONS / DRINKS

<u>Boissons froides / Cold drinks</u>	33 cl	50cl	100 cl
Vittel, San Pellegrino	-	4.80 €	5.30 €
Perrier 25cl	3.80 €		
PAGO (Orange, Pomme, Abricot, Ananas, ACE, Fraise, Tomate)	3.80 €	-	-
Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Ice Tea, Sprite, Schweppes Tonic	3.80 €		
<i>Bières</i> : 1664, Leffe, Desperados, Edelweiss, Pelfort	4.50 €		
<u>Boissons chaudes / Hot drinks</u>	8 cl	16 cl	
Café Nespresso	2.50 €	-	
Thé, Infusion	-	2.90 €	

Prix nets / Net prices

NOTRE SELECTION DE VINS

Vins Rosés / Rose wines

<u>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence</u>	50 cl	75 cl
Domaine de Frédavelle	17.00 €	21.00 €
<u>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence</u>		
Château de Beaupré	20.00 €	29.00 €
<u>AOC Bandol</u>		
Château Barthès	22.00 €	28.00 €

Vins Blancs / White wines

<u>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence</u>	50 cl	75 cl
Domaine de Frédavelle	17.00 €	21.00 €
<u>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence</u>		
Château de Beaupré	20.00 €	29.00 €
<u>AOC Bandol</u>		
Château Barthès	22.00 €	28.00 €

Vins Rouges / Red wines

<u>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence</u>		
Domaine de Frédavelle	17.00 €	21.00 €
<u>AOC Coteaux d'Aix-en-Provence</u>		
Château de Beaupré	20.00 €	29.00 €
<u>AOC Bandol</u>		
Château Barthès	22.00 €	28.00 €

Vins au verre / Wines glass:

Vins Rosés / Rose wines
Domaine de Fredavelle: 4.50 € / Mouton Cadet Iced Rosé: 5.00 €
Vins Blancs / White wines
Domaine de Fredavelle: 4.50 € / Mouton Cadet Sauvignon: 5.00 €
Vins Rouges / Red wines
Domaine de Fredavelle: 4.50 € / Mouton Cadet Graves: 5.00 €

Prix nets / Net prices