


POUR COMMENCER / STARTERS

- Assiette à partager du moment / Sharing platter 18,00 €

-  Cappuccino de cèpes / Porcini cappuccino 17,00 €
émulsion de cèpes, fricassée de champignons de Paris en persillade, cacao, noisettes torréfiées et brioche toastée.
Porcini mushroom emulsion, sautéed button mushrooms with parsley, cacao, roasted hazelnuts and toasted brioche.

NOS GRANDES SALADES / OUR LARGE SALADS

-  La salade de chèvre chaud / Warm goat's cheese salad 18,00 €
cromesquis de chèvre, fruits selon la saison, amandes effilées, olives et salade.
goat's cheese croquettes, seasonal fruit, flaked almonds, olives and salad.
- L'émincé de thon mi cuit à la mexicaine / Mexican-style thinly sliced tuna, lightly cooked 22,00 €
salsa de légumes, chips de bananes plantain et minis poivrons sucrés.
vegetable salsa, plantain chips and sweet mini peppers.
- Salade du Bouddoir / Bouddoir Salad 22,00€
gambas snackées, ceviche de thon, gravelax de saumon, émincé d'avocat, tomates, graines de sésame, bouquet de mesclun et pain toasté.
Seared king prawns, tuna ceviche, salmon gravadlax, thinly sliced avocado, tomatoes, sesame seeds, mixed salad and toasted bread.
- La Cæsar / Caesar Salad 17,50 €
émincé de poulet pané, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, salade romaine et sauce Cæsar.
thinly sliced breaded chicken, parmesan shavings, boiled egg, croutons, romaine lettuce and Caesar dressing.
- Le tartare de saumon label rouge / Salmon tartare ("label rouge" quality) 19,00 €
guacamole, zestes de citron vert, coriandre, échalotes, salade de jeunes pousses vinaigrette aux agrumes et chips de manioc.
guacamole, lime zest, coriander, shallots, mixed leaf salad, citrus vinaigrette and cassava chips.
- Le poke bowl saumon / Salmon poke bowl 18,00 €
riz, tartare de saumon label rouge, émincé d'avocat, fruits frais, choux rouge, haricots édamames, concombre et sauce soja agrumes.
rice, salmon tartare ("label rouge" quality), thinly sliced avocado, fresh fruit, red cabbage, edamame beans, cucumber and citrus soy sauce.
-  Le poke bowl végété / Veggie poke bowl 15,50 €
choux rouge, édamames, concombre et sauce soja agrumes.
red cabbage, edamame beans, cucumber and citrus soy sauce.



La Formule du midi / Set lunch menu 18,50€

Plat du jour + Dessert du jour / Dish of the day + Dessert of the day

- Plat du Jour / Dish of the day 16,50€
- Dessert du Jour / Dessert of the day 7,00€
- Le poisson frais du jour / Fresh fish of the day

Renseignez-vous auprès de notre serveur
Please consult our staff

Du lundi
au vendredi
From Monday
to Friday

Côté terre / Meat dishes





- **La belle entrecôte / Rib eye steak** (Environ 300g) / (approx. 300 g/10 oz.) 26,00€
frites fraîches, cassolette de légumes et sauce au choix : poivre, roquefort ou béarnaise.
traditional-style fries, medley of stewed vegetables and sauce of your choice: peppercorn, Roquefort cheese or Bearnaise.
- **L'épaule d'agneau façon tajine / Tajine-style lamb shoulder** 24,00€
Carottes de couleur et pommes de terre fondantes, raisins secs et amandes effilées.
Colourful carrots and melt-in-the-mouth potatoes, raisins and flaked almonds.
- **Pluma de porc grillée / Grilled pork pluma** 22,00€
Sauce salsa, patate douce rôtie, chips de manioc et minis poivrons sweets .
Salsa, roasted sweet potato, cassava chips and sweet mini peppers.
- **Le tartare de bœuf thaï coupé au couteau (180g) / Hand-cut Thai-style steak tartare** 19,00€
Viande fraîche pur bœuf d'origine Française, graines de sésame, frites et salade.
100% pure, raw French beef, sesame seeds, fries and salad.
- **L'avocado burger / Avocado burger** 19,50€
Buns boulanger, steak haché frais pur bœuf d'origine française, pickles d'oignons rouges, avocat, cheddar, tomates, cactus, sauce chimichurri, frites et salade.
Bakery-style burger bun, 100% pure minced beef patty (French meat), pickled red onions, avocado, cheddar, tomatoes, cactus, chimichurri sauce, fries and salad.
- **Le magret de canard laqué au soja / Soy-glazed duck breast** 26,00€
Nouilles de blé et julienne de légumes.
Wheat noodles and finely sliced vegetables.

Côté mer / Fish dishes

- **Poisson selon arrivage/Fish of the day** 24,00€
Riz pilaf aux champignons, beurre blanc émulsionné, salicorne.
Mushroom pilau rice, beurre blanc sauce, samphire
- **Le fish & chips / Fish & chips** 18,00€
filet de cabillaud en panure, sauce tartare, frites fraîches et salade mêlée.
Breaded cod fillet, tartare sauce, traditional-style fries and mixed salad.
- **L'aller - retour de thon rouge / Seared bluefin tuna** 25,00€
Sauce maïs, wok de légumes et nouilles de blé.
Sweetcorn sauce, vegetable stir-fry and wheat noodles.

Pâtes & Risottos / Pasta & Risotto

-  • **Risotto à la truffe. / Truffle risotto.** 19,00€
-  • **Linguines au pesto, mozzarella di buffala gratinée.** 18,00€
Pesto linguine & mozzarella di bufala bake.
- **Linguines aux noix de Saint Jacques et gambas snackées, crème de crustacés.** 22,00€
Linguine with scallops and seared king prawns, creamy shellfish sauce.
- **Risotto aux gambas. / King prawn risotto.** 19,00€



Ne contient ni viande ni poisson / Contains no meat or fish

Menu enfant / Children's Menu

13,90€

- Nuggets de poulet, frites fraîches. / Chicken nuggets, traditional-style fries.
ou Steak haché frais, frites fraîches. / or Minced beef patty, traditional-style fries.
ou Pâtes au pesto. / or Pesto pasta.
+ Glace enfant. ou pom'pote. / + tice cream or fruit pouch.
+ Sirop au choix. / + Cordial of choice

Desserts

- Cheesecake aux fruits de la passion. / Passionfruit cheesecake. 8,50 €
- Crème chocolat - caramel beurre salé, brisures de sablé breton. 8,50 €
Chocolately crème caramel made with salted butter, crumbled Breton shortbread.
- Crumble aux pommes, émulsion de pommes granny smith. 8,50 €
Apple crumble, granny smith emulsion.
- Tiramisu figues et miel. / Fig and honey tiramisu. 8,50 €
- Dessert du jour. / Dessert of the day. 7,00 €
- Café ou thé gourmand. / Gourmet tea or coffee 9,50 €
et son quatuor de gourmandises. with a quartet of mini desserts.
- Assortiment de fromages. / Selection of cheeses. 9,00 €

la Carte des Vins

Rosés

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP

- Château de Beaupré  28€ 36€
- Château Lacoste  30€ 40€

CÔTES DE PROVENCE AOP

- Château Minuty 47€

VAUCLUSE

- Domaine La Garrelle IGP 26€

- HIPPY IGP Méditerranée 26€

Rouges

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

- Château de Beaupré  28€ 36€
- Château Lacoste AB 30€ 40€

CÔTES DE PROVENCE - AOP

- Château Sainte Béatrice Cuvée B (AOP) 27€

MALBEC

- Domaine Capelanel TITOU 32€

VAUCLUSE

- Domaine La Garrelle IGP Merlot 26€

LUBERON- AOP MARRENON

- Orca  35€

CÔTES DU RHONE AOP

- Plan De Dieu 30€

CROZES-HERMITAGE - AOP

- Marrenon Les Belles Echappées 46€

GIGONDAS - AOP

- Marrenon Les Belles Echappées 55€

BORDEAU SAINT EMILION - AOP

- Château Lapelletrie 64€

Blanc

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

- Château de Beaupré  28€ 36€
- Château Lacoste  30€ 40€

VAUCLUSE

- Domaine La Garrelle IGP Chardonnay & Vermentino 26€

CASSIS AOP

- Domaine du Paternel  43€ 55€

- Chardonnay IGP. LES FRÈRES PAQUEREAU 28€

CHABLIS -AOP.

- Le Finage 53€

BORDEAUX MOELLEUX

- Fleur Moelleux 26€

PICHET 50 cl. Coteaux d'Aix Rosé, Rouge ou Blanc 13,50 €

Vin au verre

ROUGE



15 cl.

- COTEAUX D'AIX 4,30€
- Domaine Vallon des Glauges.

CÔTE DE PROVENCE

- Château Sainte- Beatrice Cuvée B. 5,50€

MALBEC

- Domaine Capelanel Titou. 6,80€

VAUCLUSE

- Domaine de la Garelle Merlot IGP. 4,90€

ROSÉS

COTEAUX D'AIX

- Domaine Vallon des Glauges. 4,30€

VAUCLUSE

- Domaine de la Garelle Merlot & Syrah. 4,90€

IGP MEDITERRANÉE

- HIPPY. 4,80€

BLANC

COTEAUX D'AIX

- Domaine Vallon des Glauges. 4,30€

CÔTE DE PROVENCE

- Château Sainte- Beatrice Cuvée B(AOP). 5,50€

VAUCLUSE

- Domaine De La Garrelle Chardonnay & Vermentino IGP. 4,90€

- Vin Moelleux Fleux Moelleux. 4,80€

Le bar du Bouddoir



Apéritifs

- **Anis** 3 cl. 4,00€
Ricard, 51, Casanis
- **Martini** 7 cl. 4,80€
Rosso, Bianco
- **Suze** 8 cl. 4,80€
- **Porto, Muscat** 12 cl. 4,50€
- **Campari** 12 cl. 4,80€
- **Americano** 7 cl. 8,00€
- **Martini Gin** 7 cl. 8,00€
Martini Bianco et Gin
- **Martini sans alcool** 4,50€
Floréale, Vibrante 7 cl.
- **Prosecco** 12 cl. 8,50€

Boissons fraîches

- **Sodas** 4,00€
Coca Cola, Coca Cherry,
Coca Cola sans sucre 33 cl.
Orangina 25 cl.
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl
Limonade 25cl
Fuzetea 25 cl.
Ginger beer 20 cl.
- **Red Bull** 25 cl. 5,50€
- **Les eaux** 33 cl. 4,00€
Perrier / Evian
- **Supplément sirop** 0,30€
- **Sirop à l'eau** 3,00€
Parfums sirop : menthe, grenadine,
citron, fraise, orgeat, pêche, cassis,
PAC, kiwi, framboise, violette, cerise

- **Les jus de fruits** 20 cl. 4,00€
Pago Pommes, Poire, Abricot, Pêche,
Tomate, Orange, Fraise, Ananas, ACE







- **Orange ou Citron pressé** 5,80€
- **Thés glacés** maison 5,80€
Citron, pêche, menthe, fraise, passion
- **Café glacé** maison 5,80€
- **Citronnade** maison 5,80€
- **Citronnade especial** 5,80€
fraise, framboise, mangue, coco,
fruits de la passion

Les bières

Pression

- | | Demi
25 cl. | Pinte
50 cl. |
|--|----------------|-----------------|
| •  Carlsberg 5° | 3,90 € | 7,50 € |
| •  Grimbergen 6,7° | 4,50 € | 8,50 € |
| •  1664 blanche 5° | 4,30 € | 8,00 € |
| •  La Chouffe 8° | 4,90 € | 8,70 € |
| •  Cloudy job IPA 5,8° | 4,70 € | 8,60 € |
| •  Ducasse 9° | 4,90 € | 8,70 € |
| •  Bière du Moment | 4,50 € | 8,70 € |
| • Picon bière | 4,50 € | 8,50 € |
| • Crème pêche | 5,00 € | 8,00 € |
| • Cerveoise
(bière, vin blanc, citron) | 5,00 € | 9,00 € |
| • Monaco
(bière, limonade,
grenadine) | 4,00 € | 7,80 € |
| Supplément sirop 0,30€ | | |

Bouteilles

- | | |
|---|--------|
| •  Desperados 33 cl. 5,9° | 6,50 € |
| •  Pietra 33 cl. 6,0° | 6,50 € |
| •  Abbaye de Leffe 33 cl. 6,6° | 6,50 € |
| •  Liefmans 25 cl. 3,8° | 6,50 € |
| •  Magners cidre 33 cl. 4,5° | 6,50 € |
| •  Corona 33 cl. 4,5° | 6,50 € |
| •  1664 0.0° 25 cl. sans alcool | 6,50 € |

Alcools & digestifs

Alcools classiques

- Gin, Vodka Eristoff 4 cl. 9,00 €
Whisky William Lawson's, J&B
Rhum Bacardi, Téquila

Alcools supérieurs

- **Whisky** 4 cl.
Dewar's 12 ans 13,00 €
Chivas 15,00 €
Knockando 13,00 €
Jack Daniel's 12,00 €
- **Rhum** 4 cl. 12,00 €
Don Papa - Diplomatico
Santa Teresa - Bacardi 10 ans
- **Gin** 4 cl.
Bombay Saphir 12,00 €
Bombay Bramble 12,00 €
Hendrick's 14,00 €
Bulldog 14,00 €
G'Vine (France) 14,00 €
Citadelle (Marseille) 13,00 €
- **Vodka** 4 cl. 12,00 €
Absolut - Grey Gouse
- **Shooters** 2 cl.
Alcools classiques 3,50 €
Shooters du Bouddoir 3,00 €
Alcools supérieurs 6,00 €

Digestifs

- 6 cl
Cognac - Armagnac
Calvados 12,00 €
Grand Marnier - Poire
Limoncello - Jet 27
Bailey's 10,00 €
Cointreau 9,00 €
Supplément Soda 2,50 €
ou Tonic

Les boissons chaudes

- | | | | |
|---|--------|--------------------------|--|
| • Café | 2,00 € | • Cappuccino | 4,30 €
(mousse de lait) |
| • Décaféiné | 2,00 € | • Infusions | 4,00 €
Verveine,
Tilleul |
| • Café allongé | 2,10 € | • Thés aromatisés | 4,00 €
fruits rouge, menthe,
jasmin, caramel,
Earl grey, Ceylan |
| • Noisette | 2,10 € | • Grog au rhum | 8,50 € |
| • Café crème | 4,00 € | | |
| • Chocolat au lait | 4,00 € | | |
| • Café viennois (chantilly) | 4,80 € | | |
| • Chocolat viennois
(chantilly) | 4,80 € | | |

Prix Nets, TTC, service compris

Tickets restaurant acceptés uniquement le midi

Attention, l'abus d'alcool
est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Les Cocktails



Les classiques 28 cl.

- **Moscow mule** 12,00€
Vodka Eristoff, citron vert, Ginger beer
- **London mule** 12,00€
Gin Bombay Original, citron vert, Ginger beer
- **Aperol Spritz** 9,00€
- **Saint-Germain Spritz** 12,00€
- **Campari Spritz** 9,00€
- **Piña colada** 10,00€
Rhum Carta Blanca, purée de coco, jus d'ananas
- **Caïpirinha** 10,00€
Cachaça Leblon, citron vert, sucre de canne
- **Caïpirinha especial** 10,00€
(Fraise, framboise, mangue, fruits de la passion)
Cachaça Leblon, citron vert, sucre de canne
- **Margarita** 11,00€
Téquila Camino Real, cointreau, sucre de canne, jus de citron
- **Bloody Mary** 10,00€
Vodka Eristoff, jus de tomate, citron, assaisonnement
- **Espresso martini** 11,00€
Vodka Eristoff, liqueur de café, sirop de sucre, café expresso,
- **Pornstar** 12,00€
Vodka Eristoff, jus de citron, jus d'ananas, purée fruits de la passion, shooter de Prosecco
- **Mai Tai** 12,00€
Rhum Carta Blanca, rhum ambré Cuatro, curaçao, jus de citron vert

- **Negroni** 10,00€
Gin Bombay Original, Campari, Martini rouge
- **Daiquiri frozen** 11,00€
(Fraise, framboise, mangue, fruits de la passion, coco)
Rhum Carta Blanca, jus de citron, sucre de canne
- **Girly Sweet** 12,00€
Gin Bombay Bramble, jus de citron vert, tonic rose
- **Irish coffee** 12,00€
Whisky irlandais, café, sucre, chantilly

...Au

Champagne 14 cl.

- **Mimosa** 12,00€
Champagne, jus d'orange
- **Flûte Bellini** 12,00€
Champagne, crème de mûre sauvage
- **Flûte royale** 12,00€
Champagne, crème de cassis

Nos Champagnes

- **La coupe** 12,00€
- **Baudry 75 cl.** 80,00€
- **Ruinart 75 cl.** 160,00€
- **Ruinart 75 cl.** 180,00€
Blanc de blanc

Les eaux minérales

- Plates 50 cl. 1l.
- **Evian** 5,50€ 7,00€
- Pétillantes
- **Orezza** 5,50€ 7,00€
- **San Pellegrino** 5,50€ 7,00€

Les mojitos 25 cl.

- **Mojito** 11,00€
Rhum Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura, Perrier
- **Mojito aux fruits** 11,00€
(Fraise, framboise, mangue, fruits de la passion, coco) Rhum Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, cassonade, angostura, Perrier

Les sans alcool 38 cl. 8,50€

- **Virgin colada**
Jus d'orange, jus d'ananas, lait de coco
- **Virgin mojito**
Citron vert, menthe fraîche, limonade, glace pilée
- **Virgin mojito especial**
(Fraise, framboise, fruits de la passion, mangue, coco)
Citron vert, menthe fraîche, limonade, glace pilée.
- **Detox**
Jus de citron, jus d'orange, purée de mangue
- **Martini floreale tonique**
Martini floreale, tonic, rondelle de citron jaune
- **Martini vibrante tonique**
Martini vibrante, tonic, rondelle d'orange