

JACQUEMUS

La Renaissance

DEJEUNER 12 - 17H

ENTRÉES

Cœufs mayonnaise, cerfeuil supplément poutargue + 6€	12€
Tomates anciennes, basilic frais supplément burrata des Pavilles + 10€	12€
Palourdes en marinière, crème à l'estragon	20€
Carpaccio de daurade, agrumes, noisettes	26€
Salade d'artichauts violets, pousses d'épinards, parmesan	22€
Pastèque, féta (pendant la saison)	14€

MENU ENFANT

1 plat, 1 boule de glace, 1 sirop à l'eau

Poulet pané croustillant, frites fraîches	18€
Boulettes de bœuf maison à la sauce tomate, riz pilaf	
Coquillettes au jambon ou pistou maison	

PLATS

Trofie au pistou maison, fèves fraîches	18€
Petits farcis gratinés, jus de veau, riz pilaf	30€
Filet de loup grillé, sauce vierge, pommes de terre grenailles rôties	35€
Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf, condiments vinaigrés, frites fraîches	27€
Salade niçoise, thon rouge mi-cuit, œuf, légumes, anchois, parmesan	26€
Cheeseburger, oignons confits, tomme fondue, sauce tartare, frites fraîches	25€
Aubergines à la parmigiana, scamorza fumée, salade verte	25€

PLAT DU JOUR

20€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte	6€
Frites fraîches	
Caponata d'aubergines	
Riz pilaf	

DESSERTS A PARTIR DE 12H

DESSERTS

Assiette de fromages affinés	16€
Citron givré	11€
Tartelette aux fruits de saison, glace à la vanille	11€
Crème brûlée à partager	16€
Tarte tropézienne	12€
Mousse au chocolat lactée, fleur de sel	10€
Coupe de glace aux fruits rouges, chantilly maison au mascarpone	12€
Coupe de glace, chocolat, pistache, chantilly maison au mascarpone	12€
Assiette de fraises, chantilly maison au mascarpone (pendant la saison)	16€
Crêpe maison sucre ou sucre citron	6€
Crêpe maison, nocciolata ou caramel beurre salé ou confiture maison	8€
Affogato	7€
Glace ou sorbet au choix chocolat, pistache, café, vanille, citron, fraise, orange sanguine, framboise, cassis supplément chantilly maison au mascarpone + 2€	4 / 8 / 12€

APÉRITIF A PARTIR DE 18H

APÉRITIF

Focaccia maison, mélange d'olives	12€
Burrata, asperges grillées, sauce gremolata, toast de pain de campagne	22€
Pissaladière maison	12€
Panisses et aioli safrané	13€
Jambon de Parme	16€
Mortadelle à la pistache	12€
Artichaut mimosa vinaigrette	18€
Croque-monsieur maison au comté, jambon blanc	15€
Sardines à l'huile d'olive, pain de campagne et émulsion de pesto	16€
Anchois à l'huile et pan con tomate	16€
Moules gratinées	16€
Palourdes en marinière, crème à l'estragon	20€
Assiette de melon (pendant la saison)	14€
Houmous maison, gressins au sésame	12€
Caviar d'aubergine, gressins aux olives et sésame	14€
Assiette de fromages affinés	16€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	3,5€
Café noisette	3,5€
Thé – Noailles	3,5€
Double café	6,5€
Grand café / crème double / décaféiné / grand décaféiné crème	6,5€
Capuccino	6,5€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Sirup à l'eau 25cl grenadine, menthe, orgeat, pêche, pac citron	4€
Vittel 50cl	6,5€
San Pellegrino 50cl	6,5€
Vittel 25cl	4,5€
Perrier 33cl	5,5€
Soda	5,5€
Limonade 25/50cl	5,5/8€
Diabolo 25/50cl	6/8,50€

COCKTAILS

Les Spritz	12€
Mojito	14€
Americano maison	14€
Negroni maison	16€
Provence fizz – Hendrick's, lavende, liqueur de sureau, jus de citron	16€
Riviera spritz – Limoncello, romarin et procesco	16€
Cocktail Jacquemus – Tequila, jus d'orange, jus de grenade, romarin, eau pétillante	16€
Mocktail Jacquemus – jus d'orange, jus de grenade, romarin, eau pétillante	12€

BIÈRES

Pression Fada, bière de Provence 25/50cl	5,5/11€
Bouteille Fada blanche ou triple 33cl	7€
Corona 33cl	8€

VINS ET CHAMPAGNES AU VERRE 12cl

Verre de vin Rosé, Blanc, Rouge	6€
Verre de vin supérieur Rosé, Blanc, Rouge	9€
Petit Chablis J.M Brocard	9€
Coupe de Champagne	12€
Pichet de vin 50cl	12€