

# CLOVIS & BASINA

CRILLON LE BRAVE  
PROVENCE

RESTAURANT · BAR LOUNGE · TERRASSE

## POUR DÉBUTER

Houmous de Pois Chiche 8  
*Chickpea Hummus*

Truite d'Ardèche en Gravlax 8  
*Gravlax of Trout from Ardèche*

Feuilles de Vigne, Riz, Sumac, Yahourt 8  
*Vine Leaves, Rice, Sumac, Yoghurt*

## ENTRÉES

Burrata, Nectarine, Bresaola, Basilic 15  
*Burrata, Peach, Bresaola, Basil*

Pressé de Paleron de Bœuf, Caponata, Coulis de Poivrons 14  
*Beef Skirt, Caponata, Red Pepper Sauce*

Ceviche de Bar, Melon de Cavaillon, Vinaigrette Agrumes 17  
*Sea Bass Ceviche, Melon from Cavaillon, Citrus Dressing*

## PLATS

Thonine de Méditerranée, Courgette, Ail Noir 26  
*Mediterranean Tuna, Courgette, Black Garlic*

Calamarata, Volaille Fermière, Girolles, Truffe d'Été 25  
*Calamarata Pasta, Free Range Chicken, Girolles, Summer Truffle*

Carré d'Agneau des Alpes, Ris d'Agneau, Aubergine, Menthe 27  
*Lamb Cutlets from the Alps, Sweetbreads, Aubergine, Mint*

## FROMAGES

Fromages du Moment 12  
*Cheese Selection*

## DESSERTS

Riz au Lait, Abricots Rôtis au Miel 10  
*Rice Pudding, Honey Roasted Apricots*

Brownie au Chocolat, Cacahuètes, Mûres 12  
*Chocolate Brownie, Peanuts, Brambles*

Nous pouvons bien sûr répondre aux attentes de personnes végétariennes, avec restrictions alimentaires ou allergies, merci de nous en informer à l'avance.  
*Vegetarian, dietary and allergy requirements can of course be catered for, please just let us know in advance.*

Prix Service Compris.