

# CLOVIS & BASINA

CRILLON LE BRAVE  
PROVENCE

RESTAURANT · BAR LOUNGE · TERRASSE

## POUR DÉBUTER

Panisse Maison Marseillaise, Mayonnaise à l'Ail 10  
*Home-Made Marseille Panisse, Garlic Mayonnaise*

Brandade de Cabillaud à La Truffe d'Été 10  
*Summer Truffled Cod Brandade*

Pressé de Cochon, Mesclun 9  
*Pressed Pork Terrine, Mesclun*

## ENTRÉES

Poulpe de Méditerranée, Salade de Pommes de Terre, Pickles d'Oignons 16  
*Mediterranean Octopus, Potato Salad, Pickled Onions*

Cannelloni d'Aubergine, Chèvre Frais, Pastèque Grillé, Tomates Anciennes 15  
*Aubergine Cannelloni, Goat Cheese, Grilled Watermelon, Heritage Tomatoes*

Tartare de Canard en Gravlax, Gingembre, Soja 16  
*Duck Gravlax Tartare, Ginger, Soya*

## PLATS

Dos de Maigre de Méditerranée, Boulgour, Herbes, Jus d'Arête 28  
*Courbine Fish, Bulgur, Herbs, Fish Bone Jus*

Suprême de Volaille des Landes, Champignon Farci, Épeautre de Sault, Jus Corsé 27  
*Free-Range Chicken Breast, Stuffed Mushroom, Spelt from Sault*

Faux Filet Maturé 21 Jours Simmental, Aubergine, Haricots Verts, Ail, Sauce Chimichurri 27  
*21 Day Matured Simmental Rib-Eye Steak, Aubergine, Green Beans, Garlic, Chimichurri*

## FROMAGES

Fromages du Moment 12  
*Cheese Selection*

## DESSERTS

Figues de Provence Rôties, Granola Maison, Glace Yahourt 10  
*Roasted Provence Figs, Home-Made Granola, Yoghurt Ice Cream*

Tiramisu d'Adrien, Amaretto, Granité Café 12  
*Adrien's Tiramisu, Amaretto, Coffee Granita*

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.