

Dinner Menu

Nos Soupes

<i>Potage de ma grand-mère</i>	6
<i>Vegie Soup</i>	
<i>Soupe de la Corniche</i>	7
<i>Onion Soup</i>	

Nos Spécialités

<i>Escargot du Panier</i>	8
<i>Snails, Garlic, Butter</i>	
<i>Assiette du Berger</i>	12
<i>Cheese Plate with Mixed Greens and Toasts</i>	
<i>Moules Marinières</i>	12
<i>Black Mussels in White Wine and Shallots sauce</i>	
<i>Raviole du Côteau d'Aix</i>	13
<i>Ravioli Stuffed with Chicken mousse in wild mushroom sauce</i>	

Nos Salades

<i>Salade Verte du Velodrome</i>	6
<i>Mixed Greens Salad</i>	
<i>Salade Provençale</i>	9
<i>Tomato Mozzarella Salad</i>	
<i>Salade de Monsieur Seguin</i>	10
<i>Goat Cheese Salad</i>	
<i>Salade Lyonnaise</i>	11
<i>Poached eggs on a bed of Salad Frisée, Bacon and Croutons</i>	
<i>Salade du Vieux Port</i>	12
<i>Smoked salmon on a bed of Salad Frisée</i>	
<i>Salade Niçoise</i>	12
<i>Tuna, Boiled Eggs, Green Beans, Tomato,</i>	

Entrees

Nos Poissons

Saumon des Calanques de Cassis	18
<i>Filet of Salmon, Saffron and Shallots sauce</i>	
Truite de la Bedoule	20
<i>Sautéed rainbow trout served with a duo of sauces: Bordelaise and Beurre Blanc</i>	
Loup de Mer de la Crique	23
<i>Filet of Seabass, Served on a Bed of Provençale Sauce (Tomato, Capers, Olives)</i>	

Nos Viandes

Poulet Marseillais	18
<i>Thick Chicken Breast Served With a Dijonnaise Sauce</i>	
Médailon de Porc du Frioul	20
<i>Pork Tenderloin, Honey and Rosemary Sauce</i>	
Steack du Vieux Port	21
<i>Flambe New York Steack, Cracked Black Pepper Crust</i>	
Magret de Canard de la Pinède	22
<i>Breast of Duck, Served With a Prune's Sauce</i>	
Carré d'Agneau de l'Occitane	22
<i>Rack of Lamb in Garlic Cream and Parsley Crust</i>	
Pavé de Boeuf de Massilia	23
<i>Filet Mignon de Beef in Porcini Mushroom Sauce</i>	

Pasta

Pâtes de la Canebière	16
<i>Beef in Creamy sauce and Mushroom</i>	
Pâtes de la Presqu'île	16
<i>Salmon in Creamy Sauce and Mushroom</i>	
Pâtes du Château D'If	13
<i>Veggies of the day and Olive Oil</i>	