



Loubon

Émile LOUBON, peintre aixois du XIX^e siècle,
peignait des toiles de paysages provençaux.

À travers cette carte,
nous espérons lui faire honneur...

Chers amis,

Nous vous proposons une carte simple de plats bien
élaborés qui restent dans l'esprit d'une cuisine
traditionnelle et de qualité.

Nous n'avons pas la prétention d'être les meilleurs,
mais ce que nous cherchons avec beaucoup d'humilité,
c'est que vous trouviez ici un peu de bonheur.

Clément BRUNO



Pour commencer

HOUMOUS DE POIS CHICHE Pois chiche, huile d'olive, citron, zaat'ar, pain pita	14€
BURRATA CRÉMEUSE XXL Burrata de 300gr, huile d'olive, sumac Supplément truffe Uncinatum : 8€	21€
BELLOTA IBÉRIQUE En fines tranches	23€

Les Entrées

POIREAUX VINAIGRETTE ET OEUF MAYO Poireaux vapeur et grillés, oeufs, croûtons	14€
COURGES RÔTIÉS Crème de châtaigne, butternut, potimarron, crumble de graines	16€
SALADE D'AUTOMNE Endives, carmines, trévises, mâches, noix, fêta AOP, vinaigrette moutarde miel	18€
AVOCADO TOAST Avocats, pain de campagne, pickles radis red meat, grenade	21€
FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON Tranche de foie gras de 100gr, pain de campagne, confiture de figue	25€

Les Pâtes et risotto

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Palourdes, persil, ail, piment d'espelette	28€
RISOTTO DE SAINT JACQUES Épeautre de provence, persil, parmesan	30€
RAVIOLI AUX CÈPES	30€
GNOCCHI AL TARTUFO Plat signature de Bruno, truffe Uncinatum	32€

La Mer

DOS DE CABILLAUD Beurre blanc, légumes de saison	29€
LES SUPIONS À LA PROVENÇALE Ail, persil, mesclun	32€
SOLE MEUNIÈRE (selon arrivage) Beurre, citron, purée de pommes de terre	56€

La Terre

VOLAILLE JAUNE DES LANDES Le suprême cuit au Jospier, sauce suprême, champignons sauvages, purée de pommes de terre	29€
MILANAISE DE VEAU La noix panée au panko et parmesan, purée de pommes de terre	32€
BŒUF BLACK ANGUS La bavette cuite au Jospier, sauce aux poivres, pommes grenailles rôties	38€
AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES L'épaule confite, pâtes risoni crémeuses	46€

Garnitures en supplément

MESCLUN	4€
LÉGUMES DE SAISON	6€
POMMES GRENAILLES RÔTIÉS	6€
PURÉE DE POMMES DE TERRE Supplément truffe Uncinatum 8€	6€

Les Fromages

ARDI GASNA, LE FROMAGE DE BREBIS DU PAYS BASQUE Accompagné d'une gelée de vin Santo del Chianti	8€
---	-----------

Les Desserts

ANANAS CRU ET RÔTI AU MIEL DE LAVANDE Crème légère vanille	12€
CRÈME RENVERSÉE AU CAMEL	10€
TIRAMISU SERVI À LA CUEILLÈRE	12€
COOKIE AU CHOCOLAT ET FLOCON D'AVOINE Servi avec une glace vanille	12€

Menu enfant

15€

VOLAILE JAUNE DES LANDES
ou
DOS DE CABILLAUD

Accompagnement au choix :

PURÉE DE POMMES DE TERRE ou **POMMES GRENAILLES RÔTIÉS**
ou **GNOCCI AU BEURRE** ou **MESCLUN**

