



# *Loubon*

Émile LOUBON, peintre aixois du XIX<sup>e</sup> 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*

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

## *Les Entrées*

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

## *Les Pates et risotto*

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

## *La Mer*

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

## *La Terre*

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

## Garnitures en supplément

|   |           |
|---|-----------|
| <b>MESCLUN</b>  | <b>4€</b> |
| <b>LÉGUMES DE SAISON</b>  | <b>6€</b> |
| <b>POMMES GRENAILLES RÔTIÉS</b>                                   | <b>6€</b> |
| <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b><br>Supplément truffe Uncinatum 8€ | <b>6€</b> |

## Les Fromages

|   |           |
|---|-----------|
| <b>ARDI GASNA, LE FROMAGE DE BREBIS DU PAYS BASQUE</b><br>Accompagné d'une gelée de vin Santo del Chianti | <b>8€</b> |
|---|-----------|

## Les Desserts

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

## 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**

