

# Le Môle

PASSEDAT  
LA CUISINE



## NOTRE CARTE DU MOMENT

**UNE VERTE SALADE**  
*Haricots verts, courgettes, brocolis et pois gourmands, thon mi-cuit, fêta râpée, vinaigrette aux câpres* 25 €

**GASPACHO DE PASTÈQUE ET TOMATES PLEIN SOLEIL AU PIMENT D'ESPELETTE** 23 €  
*Tartine de poivrons rôtis au basilic*

**TARTARE DE BŒUF PROVENÇAL AUX OLIVES DE NYONS, TOMATES CONFITES ET PISTOU** 25 €  
*Pommes de terre grenailles rôties au thym*

**DAURADE ENTIÈRE BRAISÉE AU FOUR À LA PROVENÇALE** 27 €

**AÏOLI MARSEILLAIS** 26 €  
*Dos de cabillaud à l'huile d'olive, œuf dur, bulot et légumes*

**SUGGESTIONS**  
*Voir tableau*

**MENU ENFANT** 16 €  
*Plat, dessert et sirop à l'eau*

**FROMAGE DE CHÈVRE, CONFITURE ET SALADE** 9 €

**DESSERTS DU JOUR** 9 €

**CAFÉ GOURMAND** 9 €

## BOISSONS

Vittel 1L 8,00 €

Perrier fines bulles 1L 8,00 €

### VIN AU VERRE

La région en Blanc, Rouge ou Rosé 6,50 €

Bière artisanale La Minotte 33cl 7,00 €

Pastis 4,50 €

Soda 5,80 €

Jus de fruits Pago 4,80 €

Café, allongé 3,00 €

Noisette 3,20 €

Cappuccino, latté, double 5,80 €

Thé, infusion 5,30 €

## CARTE DES VINS

**BLANC** 75cl 50cl  
Coteaux d'Aix, D. Les Béates, Les Béatines 2023 29 € 21 €

**ROUGE**  
Coteaux d'Aix, D. Les Béates, Les Béatines 2021 29 € 21 €

**ROSÉ**  
Coteaux d'Aix, D. Les Béates, Les Béatines 2023 27 €

**CHAMPAGNE** 75cl Coupe  
Aspasie Carte Blanche 75 € 15 €

*La carte des vins de notre restaurant reste à votre disposition pour toute demande particulière.*

Ouvert du lundi au dimanche de 12h15 à 15h00 sauf le mardi

Pain de la Maison Saint-Honoré

Tous nos plats sont élaborés sur place et à partir de produits bruts

Les Millésimes de nos vins peuvent varier suivant les disponibilités de nos vignerons  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets, taxes et service compris