
LE LUNCH

Nos entrées

Starters

Mozzarella di Buffala, trilogie de tomates au basilic Di Buffala mozzarella, Cœur de Boeuf tomatoes, basil	26 €*
Melon de Cavaillon et jambon San Daniele Melon from Cavaillon with San Daniele ham	24 €*
Taboulé de quinoa à la libanaise Lebanese-style, tabbouleh salad with quinoa	18 €*
Salade façon Caesar Caesar salad	26 €*
Salade Pampelonne - tomates, féta, concombre et olives Pampelonne salad - tomatoes, Feta cheese, cucumber, olives	24 €*

Nos plats

Main courses

Penne Rigate au pesto ou sauce tomate Penne Rigate pasta with pesto or tomato sauce	24 €*
Moules à la marseillaise comme sur le vieux port Marseille mussels, just like at the old port of Marseille	26 €
Tartare de bœuf charolais traditionnel Classic style steak tartare	29 €
Burger Villa Marie à la mozzarella "Villa Marie" burger with mozzarella cheese	32 €
Club sandwich	34 €
Poisson entier grillé, à partager Full grilled fish, to share	Prix aux 100gr
Entrecôte black Angus grille de 350g au jus d'olives Taggiasche, frites maison Black Angus rib-eye steak 350g, home made french fries	45€

Nos desserts

Desserts

Tartelette chocolat Chocolat tart	12 €*
Fruit Melba Villa Fresh fruit melba style	14 €*
Coupe de fruits rouges et son yaourt glacé Red berry coupe with frozen yogurt	16 €*
Citron glacé et gaufrette framboise Lemon frozen with wafery strawberry	12 €*
Plateau de fruits frais à partager (2 pers) Fresh fruit platter, made to share	35 €*

Glaces et sorbets maison

12€*

Home made ice creams and sorbets

Glaces : café torréfié, vanille tradition, chocolat pur origine, fromage blanc, caramel bonbon

Sorbets : fraise confite, framboise pépin, orange pressée, citron pressé, pure noix de coco

Ice cream : coffee, vanilla, chocolate, yogurt, caramel

Sorbets : Strawberry, raspberry, orange, lemon, coconut

* Plats disponibles de 14h30 à 19h en chambre ou dans les salons du bar