

Notre Menu

L'Atelier des Artistes par Giovanni Favaro

À partager

 BOL DE FRITES MAISON ET MAYONNAISE TRUFFÉE - 5,00€

 MINIS ARANCINIS TRUFFÉS X6 - 6,00€

CHARCUTERIE CAMARGUAISE ARTISANALE - 12,00€

Assortiment de noix de taureau séchée et de saucisson de taureau - Maison Alazard & Roux

Menu 3 étapes 42,00€

Entrées

 possible ŒUF PARFAIT FAÇON SOKO - 13,00€

Œuf parfait, crème de parmesan, chips de jambon cru, croûtons

 INSALATA CROCCANTE - 13,00€

Brique farcie au fromage de chèvre, tapenade, tomates séchées et salade composée

 RAVIOLONE DE BRANDADE DE NIMES - 13,00€

Ricotta au zestes de citron, salade d'herbes et pickles de fenouil

Plats

MÉDAILLON D'AGNEAU DE CRAU - 26,00€

Polenta crémeuse au romarin, jus d'agneau corsé, carottes croquantes

RAVIOLI DI PESCE - 26,00€

Bisque de favouille, raviolis de saumon aux légumes, chips de carottes, crème de rouille

 possible en vegan RISOTTO VERDE BURRATA - 25,00€

Risotto au pesto vert, légumes croquants, tomates cerises rôties, tuiles de parmesan et burrata

POLPETTE DI BIOU - 25,00€

Polpette de taureau AOP Camargue, rigatoni, sauce façon gardianne, lardons de pancetta fumée et parmesan

SALADE CESAR FAÇON SOKO - 24,00€

Salade romaine, crudités, poulet croustillant, pancetta, copaux de parmesan et sauce César

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) - 12,00€

Filet de poulet ou poisson pané maison, frites ou légumes

Desserts

TIRAMISU CLASSIQUE - 9,00€




Servi à la cuillère

COUPE AUX FRUITS DU MOMENT - 9,00€

Amaretti à la pistache, mousse de fraise et fraises fraîches

ASSIETTE SICILIENNE - 9,00€

Crème citron, crumble, meringue croustillante et zestes de citron

BOULES DE GLACE  2,50€  4,50€  6,00€

Sorbet: Fraise; Citron de Sicile; Pêche de vigne; Clémentine IGP corse; Abricot; Orange Sanguine de Sicile


Glace: Vanille Bourbon; Noisette; Yaourt; Café; Pistache de Sicile; Nougat de Montélimar; Caramel beurre salé; Chocolat; Rhum raisin

SUPPLÉMENT CHANTILLY - 1,50€

Prix TTC service compris

Ouvert du Mardi au Samedi de
19h00 à 20h45



 = végétarien sur demande



Our Menu

L'Atelier des Artistes by Giovanni Favaro

To share


BOWL OF HOMEMADE FRIES & TRUFFLED MAYONNAISE - €5.00 


MINI TRUFFLED ARANCINI X6 - €6.00 

ARTISANAL CAMARGUE CHARCUTERIE - €12.00
Selection of dried bull meat and bull sausage from Maison Alazard & Roux

3 Course Menu - €42.00

Starters

SOKO STYLE PERFECT EGG - €13.00 
Possibly possible on vegan
Perfectly cooked egg, Parmesan cream, cured ham crisp and croutons


INSALATA CROCCANTE - €13.00 
Crispy pastry filled with goat cheese, tapenade, sun-dried tomatoes and mixed salad

RAVIOLONE NÎMOIS - €13.00 
Filled with Brandade de Nîmes, ricotta with lemon zest, herb salad and fennel pickles

Main Courses

CRAU LAMB MEDAILLON - €26.00
Creamy polenta with rosemary, rich lamb jus and crunchy carrot ribbons

SALMON RAVIOLI - €26.00
Crab bisque, salmon ravioli with vegetables, carrot crisps and rouille cream

RISOTTO VERDE BURRATA - €25.00 
Green pesto risotto, crunchy vegetables, roasted cherry tomatoes, parmesan crisps and burrata

POLPETTE DI BIOU - €25.00 
Possible possible on vegan
Camargue AOP bull meatballs, rigatoni, gardianne-style sauce, smoked pancetta lardons and Parmesan

SOKO STYLE CAESAR SALAD - €24.00
Romaine lettuce, fresh vegetables, crispy chicken, pancetta, parmesan shavings and Caesar dressing

CHILDREN'S MENU (up to 12 years old) - €12.00
Homemade chicken or fish tenders, served with fries or vegetables

Desserts

CLASSIC TIRAMISU - €9.00
Served with the spoon

SEASONAL FRUIT CUP - €9.00
Pistachio amaretti, strawberry mousse and fresh strawberries

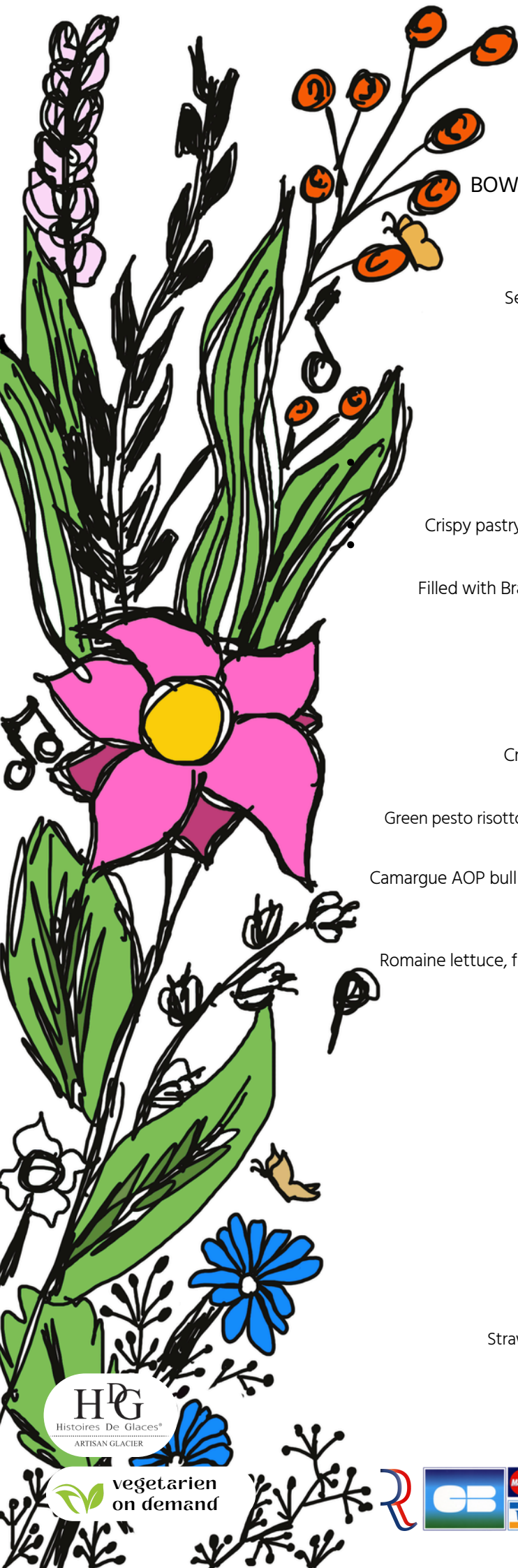
SICILIAN PLATE - €9.00
Lemon cream, crumble, crispy meringue and lemon zest

ICE CREAM SCOOPS  €2.50  €4.50  €6.00
Strawberry, Lemon, Peach, Rhum Raisin, Clementine, Caramel, Chocolate, Vanilla, Hazelnut, Yogurt, Coffee, Blood orange, Pistachio, Nougat, Apricot


WHIPPED CREAM SUPPLEMENT - €1.50

Price including tax and service

Open Tuesday to Saturday, from
7pm to 8:45pm



HG
Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER

 végétarien
on demand

