

CARTE



DU

JOUR

La Maison Bleue
10 Place de la Mairie
83111 Ampus, France

ENTREES

Our dishes are lovingly prepared, using only locally sourced, organic, ethical ingredients; most of which are coming directly from nearby farms who apply 100% biological and long-term sustainable farming methods.

SALADE DE CHEVRE CHAUD

€ 12

SOUPE AUX OIGNONS GRATINEE

Soupe traditionnelle aux oignons, gratinée au fromage Gruyères, faite maison.

€ 12

SOUPE TOMATE CHILI

Soupe aux tomates fraîches, croûtons grillés, crème fraîche, faite maison.

€ 12

TARTINE CREVETTES

Crevettes sautées, servis avec une sauce cocktail cognac sur pain grillé chaud, bouquet de salade frais.

€ 14

SAUMON FUMEE D'ECOSSE

Servi avec pain grillé, citron & raifort.

€ 16

PLATS

The philosophy of 'simple but excellent' is mirrored in our restaurant: simple, unpretentious yet delicious dishes such as 'Demi Poulet Roti aux Herbes' and 'Daube de Boeuf'—cooked in Grand Cru red wine.

FILET DE BŒUF GRILLE

Sauce poivre noir & cognac, servi avec des frites maison.

€ 22

DEMI POULET RÔTI AUX HERBES

Sauce truffes, asperges, frites maison.

€ 18

DAUBE DE BŒUF

Sauce provençale traditionnelle au vin rouge, servis avec des carottes caramélisées, frites maison.

€ 18

MOULES MARINIÈRES & FRITES ALLUMETTES

Sauce vin blanc à l'ail & herbes, servi avec frites allumettes faites maison.

€ 18

POISSON DU JOUR

Sauce beurre blanc champagne, épinard, citron grillé.

€ 18

LINGUINI AUX CREVETTES

Sauce tomates cocktail, ail grillé.

€ 15

DESSERTS

Our desserts menu is carefully selected and follows the same formula as the rest of our menu. From free-range dairy, to locally sourced ingredients, all aspects of the food-chain have been carefully considered and arranged accordingly.

TARTE TATIN CHAUD

avec glace vanille artisanale

€ 8

TIRAMISU MAISON

€ 8

PANNACOTTA MAISON

€ 8