

L/B
RAI
R/E
DE L'HÔTEL

BOYER D'EGUILLES

6 Rue Espariat
13100 Aix-en-Provence

09 80 92 65 75
contact@librairie-hbe.fr



www.librairie-hbe.fr
Ouvert 7/7j de 9h à 2h du matin

© @librairie_hbe f @librairiehbe

À partager

Petits Nems au poulet, sauce aigre douce	16 ⁰⁰
Pata Negra « Pan Con tomato »	24 ⁰⁰
Gyoza « cuisson vapeur » Poulet - légumes - crevette (6 pièces)	16 ⁰⁰

Salades

Le Melon de Provence, jambon cru Poché aux épices et réduction de fenouil, au naturel, rapé de calisson, en gaspacho aux notes d'amandes	18 ⁰⁰
La grecque  Tarte salée à la feta, yaourt grec poivre et menthe, spaghetti de concombre, coulis de poivrons grillés et vinaigrette d'olive noire	18 ⁰⁰
Le poulpe En salade de pommes de terre aux oignons rouges, grenade et citron vert	21 ⁰⁰
César Au poulet croustillant, œuf mollet, Parmesan, sauce césar aux anchois	18 ⁰⁰
Poke Veggie Estival  Spaghetti de concombre à la menthe, émulsion de yaourt, melon, pastèque, fèves, tomates cerise	18 ⁰⁰
Burrata panée, jambon cru	18 ⁰⁰

Tartares

Tartare de bœuf taillé au couteau à la provençale Poivron rôti, ail confit, olives, ketchup artisanal, tuile de parmesan	22 ⁰⁰
Tartare de daurade Pêches blanches et combawa, écume de lait d'amande, sorbet verveine	24 ⁰⁰

Plats

Le Thon Rouge Comme un tigre qui pleure, riz parfumé au citron vert, sésame et oignon crispy	28 ⁰⁰
Le Homard En club sandwich à l'avocat et tomate confite, frites fraîches et salade	38 ⁰⁰
La Picanha Black Angus Pommes de terre grenaille, condiment d'un tartare	28 ⁰⁰
Le Blanc d'encornet Poêlée purée au citron confit, olives noires et persillade onctueuse	22 ⁰⁰
Fusilotti N° 155 Moule à la Provençale, sauce homard à l'estragon	22 ⁰⁰
Côtelette d'agneau Caviar d'aubergine fumée, vierge de feta et poivrons grillés, crème de pignons de pin	28 ⁰⁰
Cheeseburger au bacon frites fraîches et salade	21 ⁰⁰

Desserts

La Pêche Jaune En île flottante, sorbet à la pêche, caramel au lait d'amande	12 ⁰⁰
La Framboise En tartelette, ganache chocolat blanc framboise, glace pistache	12 ⁰⁰
Le Chocolat noir En crème brûlée parfumée de menthe, comme un « After Eight »	12 ⁰⁰
La noix de coco Riz au lait cuit au four au lait de coco, sorbet ananas et crumble de noix de coco	12 ⁰⁰