



LOU PATIO

- La Table du Saint-Rémy -

par le Chef Nathan Helo



Menu Inspiration

Le menu est exclusivement servi au déjeuner.
This menu is only served during lunchtime.

49€

Entrée · Plat · Dessert
Starter · Dish · Dessert

34€

Entrée · Plat ou Plat · Dessert
Starter · Dish or Dish · Dessert

Artichaut provençal

girolles, reine des prés, oseille
Provençal artichoke
girolles, meadowsweet, sorrel



Agneau de 9 heures

pois chiche, menthe, basilic, figues
9-hour Lamb
chickpeas, mint, basil, figs

Ou

Souvenir d'une brandade

verveine, agrumes
Memory of a brandade
verbena, citrus



Soufflé

Chocolat 70% Guanaja Valrhona, glace au romarin de nos collines
70% Guanaja Valrhona chocolate, rosemary ice cream from the Alpilles

Accord mets & vins 3 verres **30€**
Wine & food pairing 3 glasses





Menu Expression

89€

Focaccia maison

Homemade focaccia

Carottes

agrumes, moutarde

Carrots

citrus, mustard



Tomates de plein champ

sureau, pastèque, verveine

Field-grown tomatoes

elderflower, watermelon, verben



Muge de Méditerranée

bouillabaisse, carottes, fenouil, safran, rouille

Mediterranean muge

bouillabaisse, carrots, fennel, saffron, rouille



Prune

menthe, gingembre

mint, ginger

Figue rôtie

miel de Provence, vanille, feuille de figuier

Roasted fig

Provence honey, vanilla, fig leaves

Accord mets & vins 4 verres **50€**

Wine & food pairing 4 glasses





Menu Évasion

139€

Focaccia maison

Homemade focaccia

Carottes

agrumes, moutarde

Carrots

citrus, mustard



Tomates de plein champ

sureau, pastèque, verveine

Field-grown tomatoes

elderflower, watermelon, verben

Croque ris de veau et coquillages de Méditerranée

fraîcheur d'algues

Veal sweetbreads and Mediterranean shellfish "croque"

fresh seaweed



Muge de Méditerranée

bouillabaisse, carottes, fenouil, safran, rouille

Mediterranean muge

bouillabaisse, carrots, fennel, saffron, rouille

Pigeon à l'anguille fumée

butternut, riz sauvage

Pigeon with smoked eel

butternut, wild rice



Prune

menthe, gingembre

mint, ginger

Aloe vera

tagète, passion, miel, vanille

passion fruit, tagete, honey, vanilla

Accord mets & vins 5 verres 70€

Wine & food pairing 5 glasses





A la carte

Entrées - Starters

Artichaut provençal 22€
girolles, reine des prés, oseille
Provençal artichoke
girolles, meadowsweet, sorrel

 **Tomates de plein champ** 24€
sureau, pastèque, verveine
Field-grown tomatoes
elderflower, watermelon, verberna

Croque ris de veau et coquillages de Méditerranée 26€
fraîcheur d'algues
Veal sweetbreads and Mediterranean shellfish "croque"
fresh seaweed

Plats - Main courses

Muge de Méditerranée 36€
bouillabaisse, carottes, fenouil, safran, rouille
Mediterranean muge
bouillabaisse, carrots, fennel, saffron, rouille

Souvenir d'une brandade 34€
verveine, agrumes
Memory of a brandade
verbena, citrus

Agneau de 9 heures 34€
pois chiche, menthe, basilic, figues
9-hour Lamb
chickpeas, mint, basil, figs

Pigeon à l'anguille fumée 46€
butternut, riz sauvage
Pigeon with smoked eel
butternut, wild rice



Nos pièces à partager - Sharing dishes

pour 2 personnes - for 2 persons

Toutes nos pièces à partager sont servies avec nos "smashed potatoes" aux herbes fraîches.
Our pieces to share are served with our "smashed potatoes" with fresh herbs.

La mer

Sole grillée meunière

Grilled meunière sole
≈ 500 g / personne

65€
pour 1 personne
for 1 person

Poisson grillé selon arrivage

Grilled fish depending on availability
≈ 1,2 kg à partager / to share

125€

Sauces maison au choix : beurre blanc · sauce vierge · huile d'olive
Homemade sauces of your choice : white butter sauce · sauce vierge · olive oil

La terre

Côte de bœuf maturée française

French dry-aged rib of beef

135€

Tomahawk de bœuf français

French beef tomahawk

150€

T-bone de veau français

French veal T-bone

160€

Côte de cochon fermier français

French pork ribs

105€

Sauces maison au choix : mayonnaise maison aux herbes fraîches · moutarde à l'ancienne · béarnaise · sauce vierge
Homemade sauces of your choice : homemade mayonnaise with fresh herbs · old grain mustard · béarnaise · sauce vierge

Les sides

Légumes de saison grillés

Grilled seasonal vegetables

9€

Riz grillé aux herbes fraîches

Roasted rice with fresh herbs

9€

Tian de légumes confits

Tian of candied vegetables

9€





Desserts & Fromages

Planche de fromages

miel, confitures, fruits secs

Cheese board

honey, jam, dry fruits

16€

Figue rôtie

miel de Provence, vanille, feuille de figuier

Roasted fig

Provence honey, vanilla, fig leaves

16€

Aloe vera

tagète, passion, miel, vanille

passion fruit, tagete, honey, vanilla

16€

Soufflé

Chocolat 70% Guanaja Valrhona, glace au romarin de nos collines

70% Guanaja Valrhona chocolate, rosemary ice cream from the Alpilles

14€

Café d'exception

Premium coffee

7€





Merci !

À notre équipe passionnée

Derrière chaque assiette, il y a des mains expertes, des sourires, et surtout une belle énergie collective. Notre équipe travaille main dans la main pour vous offrir une expérience gourmande et conviviale.

Behind every dish are skilled hands, warm smiles, and above all, a shared passion. Our team works together to offer you a delightful and welcoming culinary experience.

Alexandre, Amelia, Arthur, Axel, Basma, Chloé, Diane, Fanny, Kylian, Lenny, Lilian,
Maelys, Marie-Caroline, Mathys, Matys, Mélissa, Nathan, Thibault, Ugo.

À nos partenaires locaux

Parce que la qualité passe aussi par le choix des meilleurs produits, nous avons la chance de travailler avec des producteurs et artisans passionnés qui partagent nos valeurs et notre engagement pour une cuisine authentique.

Thank you to our local partners : because quality also comes from selecting the best products, we are fortunate to work with passionate producers and artisans who share our values and commitment to authentic cuisine.

Beaugrain, Binet, Confitures Maxime Legrand, Côté Fish, Domaine Saint Vincent, La Cave aux Fromages, La Fournée des Alpilles, La Maison du bon Café, Le Jardin des Alpilles, Le Rucher d'Auriac, Lilamand, Maison Montalet, Moulin Castelas, Nishikidori, Painprenelle, Pétroussian, Tagète et Bergamote.