



LOU PATIO

- La Table du Saint-Rémy -

par le Chef Nathan Hele



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

Œuf de poule bio

cresson des fontaines, pleurotes, œufs de poisson fumé
Organic Egg
watercress, oyster mushrooms, smoked fish roe



Agneau de 9 heures

blettes, haricots blancs, menthe, curcuma
9-hour Lamb
swiss chard, white beans, mint, turmeric

Ou

Poulpe de Méditerranée

aioli noir
Mediterranean octopus
black aioli



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

Petits pois

Chartreuse, herbes folles

Green peas

Chartreuse, wild herbs



Tomates de plein champs

sureau, pastèque, verveine

Field-grown tomatoes

elderflower, watermelon, verbena



Muge de Méditerranée

bouillabaisse, carottes, fenouil, safran, rouille

Mediterranean muge

bouillabaisse, carrots, fennel, saffron, rouille



Kiwi

menthe, gingembre

mint, ginger

Cerise

piment, noisette, estragon

Cherry

chili pepper, hazelnut, tarragon

Accord mets & vins 5 verres 50€

Wine & food pairing 5 glasses





Menu Evasion

139€

Focaccia maison

Homemade focaccia

Petits pois

Chartreuse, herbes folles

Green peas

Chartreuse, wild herbs



Tomates de plein champs

sureau, pastèque, verveine

Field-grown tomatoes

elderflower, watermelon, verbena

Seiche

tagète, courgettes, agrumes

Cuttlefish

tagetes, zucchini and citrus



Muge de Méditerranée

bouillabaisse, carottes, fenouil, safran, rouille

Mediterranean muge

bouillabaisse, carrots, fennel, saffron, rouille

Tranche wagyu

aubergine, cerise, estragon

Wagyu beef slice

eggplant, cherries, tarragon



Kiwi

menthe, gingembre

mint, ginger

Aloe vera

tagète, passion, miel, vanille

passion fruit, tagete, honey, vanilla

Accord mets & vins 7 verres **70€**

Wine & food pairing 7 glasses





A la carte

Entrées - Starters

Œuf de poule bio

18€

cresson des fontaines, pleurotes, œufs de poisson fumé
Organic egg
watercress, oyster mushrooms, smoked fish roe

Tomates de plein champs

24€

sureau, pastèque, verveine
Field-grown tomatoes
elderflower, watermelon, verberna

Seiche

26€

tagète, courgettes, agrumes
Cuttlefish
tagetes, zucchini, citrus

Plats - Main courses

Muge de Méditerranée

36€

bouillabaisse, carottes, fenouil, safran, rouille
Mediterranean muge
bouillabaisse, carrots, fennel, saffron, rouille

Agneau de 9 heures

34€

blettes, haricots blancs, menthe, curcuma
9-hour lamb
swiss chard, white beans, mint, turmeric

Tranche Wagyu

59€

aubergine, cerises, estragon
Wagyu beef slice
eggplant, cherries, tarragon



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 et yaourt

Grilled seasonal vegetables and yogurt

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€

Cerise

piment, noisette, estragon

Cherry

chili pepper, hazelnut, tarragon

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, Axel, Axelle, Basma, Chloé, Fanny, Ghofrane, Kylian, Lilian, Lou Anne, Louis, Manon, Marie-Caroline, Mathys, Matys, Maxime, Mélina, Raphaël, Sanjita, Thibault, Tyaanum, 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, Côté Fish, Domaine Saint Vincent, La Cave aux Fromages, La Fournée des Alpilles, La Maison du bon Café, La Roumanière, Le Jardin des Alpilles, Le Rucher d'Auriac, Lilamand, Maison Montalet, Moulin Castelas, Nishikidori, Painprenelle, Pétroussian, Tagète et Bergamote.