

À PARTAGER, OU PAS ...

To Share or not

- 
- Nems de poulet, menthe fraîche et sucrine, Chili sauce (x5) 22 €
“Nem” dumplings, fresh mint and sucrine lettuce (x5)
- Calamars frits roulés en persillade, yaourt Grecque citron vert 25 €
Fried calamari in parsley with a Greek yogurt sauce and green lemon
- Pinsa à la Truffe parmesan & Roquette 28 €
Truffle pinsa with parmesan & Arugula
- Croque Monsieur à la Truffe, jus corsé 30 €
Truffle croque Monsieur


Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

POUR COMMENCER

Starters

- 
- Poivron doux confit et buffalo, pesto de roquette 24 €
Confit sweet pepper with buffalo mozzarella and rocket pesto
- Faux filet du Piémont fumé par nos soins, servi comme un carpaccio, roquette et parmesan 26 €
Smoked piedmontese sirloin, served carpaccio-style with aragula and parmesan
- Vittelo Tonnato de Veau sur roquette et parmesan 28 €
Vittelo tonnato served aragula and parmesan
- Saumon gravlax maison note fumée, blinis et crème fouettée au combava 28 €
House-made gravlax salmon with a hint of smoke, served with blinis and combava whipped cream
- Mille- feuille de Crabe & Crevettes, mayonnaise saté & gingembre 30 €
Crab & shrimp mille-feuille with satay & ginger mayonnaise

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

PIÈCES D'EXCEPTION



Epaule d'agneau de Sisteron confite au thym, romarin et ail confit <i>Slow-cooked Sisteron lamb shoulder with thyme, rosemary, and confit garlic</i>	65 € /pers
Côte de Boeuf Jersey rôtie, sauce béarnaise <i>Roasted Jersey beef rib with béarnaise sauce</i>	70 € /pers
Loup entier grillé ou en croûte de sel, sauce vierge (2 pers.) <i>Whole sea bass, grilled or salt-crusted with sauce vierge (2 pers.)</i>	65 € /pers
Belle sole meunière <i>Sole meunière</i>	69 €
Homard Bleu du Vivier <i>Blue Lobster</i>	prix au 100 gr. (voir ardoise)
Pêche du jour (selon arrivage) <i>Grilled fresh catch of the day</i>	prix au 100 gr. (voir ardoise)

SAUCES SUPPLÉMENTAIRES 3 €

- Poivre - pepper sauce
- Béarnaise - béarnaise sauce
- Truffe - truffle sauce
- Vierge - virgin sauce
- Beurre Blanc - white butter sauce

SUPPLÉMENTS GARNITURES

- Frites - Fries 8 €
- Frites à la truffe - Truffle Fries 15 €
- Riz - rice 8 €
- Ratatouille - ratatouille 8 €
- Purée maison - Home made mashed potatoes 8 €
- Salade - lettuce 8 €

CÔTÉ MER

On the surf side

Filet de St Pierre braisé, beurre blanc monté aux zestes de citron de Menton, légumes de saison à la vapeur 32 €
Braised John Dory fillet with white butter infused with lemon zest, served seasonal steamed vegetables

Poulpe rôti sauce chimichurri, mousseline d'artichauts 38 €
Roasted octopus with chimichurri sauce and artichoke mousseline

Mi Cuit de Thon grillé sauce vierge , purée de pomme de terre 38 €
Seared Tuna with vierge sauce, Mashed Potatoes

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies

CÔTÉ TERRE

On the turf side

Tartare de boeuf au couteau, pesto de tomates & frites 30 €

Hand-cut Beef Tartare With Tomato Pesto & Fries

Burger maison au boeuf wagyu & Frites 35 €

Housemade Wagyu Beef Burger & Fries

Croustillant d'Agneau de Sisteron confit 4h, jus de sarriette et purée de pomme de terre 36 €

Crispy confit Sisteron lamb with savory jus and mashed potatoes

Filet de boeuf façon tagliatta sur lit de roquette et parmesan 44 €

Beef tagliata on a bed of arugula & parmesan

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Frites - *Fries* 8 €

Frites à la truffe - *Truffles Fries* 15 €

Riz - *rice* 8 €

Ratatouille - *Ratatouille* 8 €

Purée maison - *Homemade mashed potatoes* 8 €

Salade - *lettuce* 8€

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

Pasta and risotto

Linguine Alle Vongole

Linguine Alle Vongole

32 €

Risotto carnaroli de Saint Jacques snackées, jus corsé,
crumble à la Pistache

*Carnaroli risotto with seared scallops, rich jus, and pistachio
crumble*

42 €

Pâtes au Homard

Lobster pasta

prix au 100 gr. (voir ardoise)

PLATS ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS)

19 €

FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD

Steak haché, frites

Ground beef patty with fries

Filet de Daurade, frites

Sea bream with fries

Coquillettes au beurre et jambon

Coquillettes pasta with butter and ham

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

DESSERTS MAISON



Cookie servi chaud <i>Warm cookie</i>	15 €
Pavlova aux fruits rouges <i>Red berry pavlova</i>	15 €
Soufflé à l'orange et sa marmelade <i>Orange soufflé with marmelade</i>	18 €
Merveille praliné cacahuète <i>Peanut praline "merveille"</i>	15 €
Mille - feuille Mangue-Passion <i>Mango and passion mille-feuille</i>	15 €
Brioche façon pain perdu & sa boule de glace <i>Brioche french toast & ice cream</i>	18 €
<hr/>	
Le café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	16 €
<hr/>	

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

DESSERTS GLACÉS

GLACES ET SORBETS <i>Ice cream and sorbet</i>	1 boule	4 €
Glaces : Vanille/Chocolat/Café/Yaourt/Pistache/Menthe-Chocolat	2 boules	7 €
Sorbets : Fraise/Citron/Ananas	3 boules	10 €
<i>Ice cream : Vanilla/Chocolate/Coffee/Yoghurt/Pistachio/Mint-Chocolate</i>		
<i>Sorbets : Strawberry/Lemon/Pineapple</i>		
Affogato (Café, boule de glace vanille)		13 €
<i>Coffee with a vanilla ice cream scoop</i>		
COUPE DE GLACES : <i>Ice cream bowl</i>		
Dame blanche - Chocolat Liégeois - Café Liegeois		15 €
<i>White lady Chocolate liégeois Coffee liégeois</i>		
COUPE DE GLACES ALCOOLISÉE <i>Ice cream bowl with liquor</i>		
Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)		18 €
<i>Colonel (lemon sorbet / vodka)</i>		
Frozen Irish (glace café / bailey's)		18 €
<i>Frozen Irish (coffee ice cream / bailey's)</i>		
After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27)		18 €
<i>After Eight (mint chocolate and Get 27)</i>		

Prix nets en euros - Service compris - La maison n'accepte pas les chèques

La liste des allergènes est disponible sur demande - Merci de nous faire connaître vos allergies alimentaires

The list of allergens is available on request - Please let us know about your food allergies