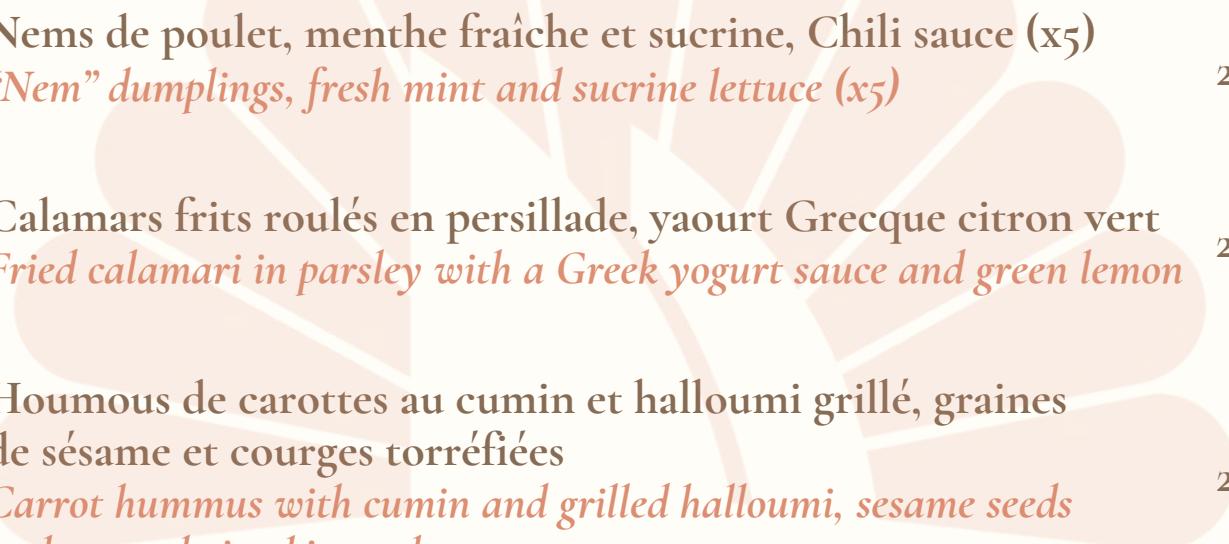


# À PARTAGER, OU PAS ...


*To Share or not*

- 
- Nems de poulet, menthe fraîche et sucrine, Chili sauce (x5)  
*“Nem” dumplings, fresh mint and sucrine lettuce (x5)* 22 €
- Calamars frits roulés en persillade, yaourt Grecque citron vert  
*Fried calamari in parsley with a Greek yogurt sauce and green lemon* 25 €
- Houmous de carottes au cumin et halloumi grillé, graines  
de sésame et courges torrèfiées  
*Carrot hummus with cumin and grilled halloumi, sesame seeds  
and roasted pumpkin seeds* 22 €
- Croque Monsieur à la Truffe, jus corsé  
*Truffle croque Monsieur* 28 €

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

- 
- Oeufs pochés à la Truffe façon meurette, pain toasté, jus de veau monté 32 €  
*Poached egg with truffle, meurette-style, toasted bread and reduced veal jus*
- Poivron doux confit et buffalo, pesto de roquette 24 €  
*Confit sweet pepper with buffalo mozzarella and rocket pesto*
- Vittelo Tonnato de Veau sur roquette et parmesan 28 €  
*Vittelo tonnato served aragula and parmesan*
- 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*
- 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*

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  
*Slow-cooked Sisteron lamb shoulder with thyme, rosemary, and confit garlic* 65 € /pers.

Côte de Boeuf Jersey rôtie, sauce béarnaise  
*Roasted Jersey beef rib with béarnaise sauce* 70 € /pers.

Belle sole meunière  
*Sole meunière* 69 €

Loup entier , grillé ou en croûte de sel, sauce vierge (2 pers.)  
*Whole sea bass, grilled or salt-crusted with sauce vierge (2 pers.)* 65 € /pers.

Homard Bleu du Vivier  
*Blue Lobster* prix au 100 gr. (voir ardoise)

Pêche du jour (selon arrivage)  
*Grilled fresh catch of the day* 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*

- 
- Poulpe rôti, sauce chimichurri, mousseline d'artichauts 38 €  
*Roasted octopus with chimichurri sauce and artichoke mousseline*
- 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*
- Tataki de thon, sauce teriyaki, purée de céleri aux saveurs de Vanille 38 €  
*Tuna Tataki with teriyaki sauce and celery purée with hints of vanilla*

# CÔTÉ TERRE

*On the turf side*

Tartare de Boeuf Piémontais sur Os à moelle, frites & salade  
*Angus beef tartar on bone marrow, with fries & lettuce* 32 €

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 Bœuf Rossini, jus aux cèpes truffé, mille-feuille de  
pomme de terre 44 €  
*Beef Rossini with truffled porcini jus and potato mille-feuille*

## SUPLÉMENTS 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

*Warm cookie*

15 €

Pavlova aux fruits rouges

*Red berry pavlova*

15 €

Soufflé à l'orange et sa marmelade

*Orange soufflé with marmelade*

18 €

Merveille praliné cacahuète

*Peanut praline "merveille"*

15 €

Millefeuille Mangue-Passion

*Mango and passion mille-feuille*

15 €

Brioche façon pain perdu & sa boule de glace

*Brioche french toast & ice cream*

18 €

---

Le café gourmand

*Gourmet coffee*

16 €

---

# DESSERTS GLACÉS

<b>GLACES ET SORBETS</b> <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>		
<b>Affogato (Café, boule de glace vanille)</b>		
<i>Coffee with a vanilla ice cream scoop</i>		13 €
<b>COUPE DE GLACES : <i>Ice cream bowl</i></b>		
Dame blanche - Chocolat Liégeois - Café Liegeois		15 €
<i>White lady      Chocolate liégeois      Coffee liégeois</i>		
<b>COUPE DE GLACES ALCOOLISÉE <i>Ice cream bowl with liquor</i></b>		
Coupe Colonel (sorbet citron et vodka) <i>Colonel (lemon sorbet / vodka)</i>		18 €
<b>Frozen Irish (glace café / bailey's)</b>		
<i>Frozen Irish (coffee ice cream / bailey's)</i>		18 €
<b>After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27)</b>		
<i>After Eight (mint chocolate and Get 27)</i>		18 €