

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 30 €

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 buffala, 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

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 1 kg.
Sole meunière 1 kg.

80 €

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
Roasted octopus with chimichurri sauce and artichoke mousseline 40 €
- Filet de St Pierre braisé, beurre blanc monté aux zestes de citron de Menton, légumes de saison à la vapeur
Braised John Dory fillet with white butter infused with lemon zest, served seasonal steamed vegetables 32 €
- Tataki de thon, sauce teriyaki, purée de céleri aux saveurs de Vanille
Tuna Tataki with teriyaki sauce and celery purée with hints of vanilla 42 €

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
Crispy confit Sisteron lamb with savory jus and mashed potatoes 36 €

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

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

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 €

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

DESSERTS GLACÉS

GLACES ET SORBETS *Ice cream and sorbet*

Glaces : Vanille/Chocolat/Café/Yaourt/Pistache/Menthe-Chocolat

Sorbets : Fraise/Citron/Ananas

Ice cream : Vanilla/Chocolate/Coffee/Yoghurt/Pistachio/Mint-Chocolate

Sorbets : Strawberry/Lemon/Pineapple

1 boule 4 €

2 boules 7 €

3 boules 10 €

Affogato (Café, boule de glace vanille)

Coffee with a vanilla ice cream scoop

13 €

COUPE DE GLACES : *Ice cream bowl*

Dame blanche - Chocolat Liégeois - Café Liegeois

White lady Chocolate liégeois Coffee liégeois

15 €

COUPE DE GLACES ALCOOLISÉE *Ice cream bowl with liquor*

Coupe Colonel (sorbet citron et vodka) *Colonel (lemon sorbet / vodka)*

18 €

Frozen Irish (glace café / bailey's)

Frozen Irish (coffee ice cream / bailey's)

18 €

After Eight (glace menthe-chocolat / Get 27)

After Eight (mint chocolate and Get 27)

18 €